

# Käsefondue von Senner Alex

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: Keine Angaben



© Salzburger Agrar Marketing

## Zutaten

BELIEBIG	Bergkäse
BELIEBIG	Bierkäse
BELIEBIG	Heumilchkäse
BELIEBIG	Rotweinkäse
BELIEBIG	Gemüse der Saison
BELIEBIG	Selchspeck
BELIEBIG	Hartwurst
BELIEBIG	Brot

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zubereitung

1. In einem mit wenig Wasser gefüllten hohen Topf 6-8 verschiedene Sorten Käse, wie z.B. Bergkäse, Mandlwandkäse, Bierkäse, Almkäse mit grünem Pfeffer, Rotweinkäse oder Heukäse zart schmelzen lassen und ständig umrühren.

Das Wasser dient dazu, dass sich der Käse nicht am Topfboden anlegt.  
Die Käsesorten sollten zu gleichen Prozentanteilen zusammengestellt werden.

2. Dazu kommt frisches Baguette, Gemüsesorten wie frische Paprika und Tomaten, eingelegte Gurkerl und Pfefferoni, eine Speckplatte, geräuchertes Rindfleisch.

Und als Getränk unbedingt ein Weißwein, wie z.B. ein Grauburgunder.

Exklusiver Tipp von Alex: Nusskäsesorten nicht zum Fondue geben, denn sonst wird es für Allergiker zur Gefahr!