

Fondue



Zusatzinformationen:

Milchart: Kuhmilch

Zutaten: Eigene Rohmilchkäse in verschiedenen Reifegraden, Maizena (Maisstärke)

Labart: tierisch (Kälbermagenlab, 97% Chymosin)

Gesundheitshinweis: Laktosefrei

Allergene: **Milch**

Nährwerte pro 100g: Mittelwert

- Energie 1826 kJ/ 437kcal
- Fett 34g, davon 13g gesättigte Fettsäuren
- Protein 32g
- Kohlenhydrate 2.5g, davon Zucker <0.5g
- Salz 2g
- Ballaststoffe 0g

Zubereitung:

Caquelon ausspülen (es darf kein Klarspüler vom Geschirrspüler mehr anhaften), Käsemischung, Flüssigkeit, Knoblauch in Caquelon geben auf kleiner Flamme unter ständigen rühren aufkochen. Mit Brot servieren. Natürlich passen auch andere Zutaten, lassen Sie ihrer Fantasie freien Lauf.

Als Flüssigkeit empfehlen wir «suure Moscht» (Apfelwein), das Fondue liegt nicht so schwer auf und die Kinder mögen es lieber. Ein saurer Weisswein, Sekt oder Bier geht natürlich auch. Es darf auch etwas Alkoholfreies sein, falls das Fondue nicht schön bindet einfach ein «Sprutz» Zitronensaft dazugeben.

Flüssigkeit:	für 400g	1.8dl
	für 500g	2.3dl
	für 600g	2.7dl

Bewilligungs-Nummer: CH 3394, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil