

## Bier - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

### ZUTATEN

---

1/2	Ltr.	Helles Bier
600	Gramm	Emmentaler; geraffelt
1	Prise	Worcestershiresauce
3	Tropfen	Tabasco
2		Knoblauchzehen; gepresst
1	Essl.	Staerkemehl
2		Eigelb
2	Teel.	Petersilie; gehackt
8		Laugenbrezeln; und -wecken

### Anleitung:

Das Bier zusammen mit dem geriebenen Kaese in der Fonduekachel Unter staendigem Ruehren erhitzen. Wuerzen mit Worcestershiresauce, Tabasco und Knoblauch. Das Staerkemehl in ganz wenig kaltem Wasser verquirlen und in die Fondue ruehren. Aufkochen lassen und mit den beiden Eigelb abziehen. Nicht mehr kochen. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren. Auch auf dem Tisch darf diese Fondue nicht mehr kochen, also den Brenner so klein wie moeglich stellen oder gleich nur eine Kerze Als Waermequelle benutzen.

Die hier genannten Laugenbrezn als Beigabe lassen sich auch sehr Gut zu anderen Kaesefondues verwenden. Laugenbroetchen machen sich Sogar noch besser.