

## Irishes Käse und Guinness Fondue

Kategorien: Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

450	Gramm	Käse, Irischer Farmhousekäse, gerieben
300	ml	Bier, (Guinness)
1	Essl.	Speisestärke
1	Teel.	Zitronensaft
	Etwas	Salz
	Etwas	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
Einige		Blumenkohl - Röschen, roh
Einige		Brokkoli - Röschen, roh
Einige		Karotte(n) - Streifen, roh
Einige		Champignons, kleine, roh
2	groß.	Paprikaschote(n), süß, roh, in mundgerechte Stücke geschnitten

### Anleitung:

Das Guinness mit dem Zitronensaft erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Den Käse (z. B.: Gabriel, Desmond oder Ardrahan) und die Speisestärke mischen und nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben. Abschmecken und köcheln lassen (nicht kochen) bis das Fondue andickt. Auf eine Fondueplatte stellen und das Gemüse auf Fonduegabeln aufspießen und in das Fondue tunken.

Dazu kann ein rustikales Farmhausbrot oder pain de campagne serviert werden.

Zubereitungszeit: 25 Min.