



# DAS-KÄSEPORTAL



## Das Fondue Fribourgoise (ohne Alkohol)

### Fangen wir an:

- 600g. Emmentaler
- 12 Eidotter
- 6 Tassen Sahne
- 300g. Butter
- 1 Knoblauchzehe

Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben. Butter zum Schmelzen bringen und unter ständigem Rühren den klein geschnittenen oder geraspelten Käse hinzugeben.

Vermengen sie die Eidotter mit der Sahne und gießen diese Mischung unter ständigem Rühren in den Topf.

Halten sie das Fondue während des Essens auf dem Rechaud stets leicht am Brutzeln.