Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Bio-Käsefondue

Zutaten

- 500 gramm fein geriebener Henri Willig Koe Biologisch Gouda Jong
- 125 gramm fein geriebener Henri Willig Koe Biologisch Gouda Belegen
- 1 thymianzweige
- 1 lorbeerblatt
- 0.5 zwiebel
- 1 knoblauchzehen
- 30 gramm Stärke
- 500 milliliter trockener Weißwein
- 125 milliliter Gemüsebrühe
- 10 milliliter Zitronensaft
- Verschiedene Gemüse, Aufschnitt und Brot zum Eintauchen in das Fondue

Vorbereitung

Lust auf einen gemütlichen Abend mit einem Klassiker auf dem Tisch? Probieren Sie unser Bio-Käsefondue, das mit den besten Käsesorten von Henri Willig hergestellt wird. Dieses Rezept ist einfach, lecker und perfekt für alle, die gutes Essen lieben. In nur 30 Minuten Zubereitungszeit zaubern Sie ein köstliches Gericht auf den Tisch, das Ihre Gäste garantiert begeistern wird. Ob Sie nun ein Käseliebhaber sind oder einfach nur ein warmes, gemütliches Gericht suchen, unser Bio-Käsefondue verspricht ein gemütliches Erlebnis.