Bierfondue "Säntis"



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

4	Stück	Knoblauchzehen
2	dl	Säntisbier
1.5	dl	Schwarzer Bär
200	g	Appenzeller-Käse Extra
200	g	Emmentaler-Käse
200	g	Friburger Vacherin
3	TL	Maisstärke
1	MSP	Natron

Zubereitung

Zubereitung

Mit dem geschälten Knoblauch das G
Pfanne lassen. Den geriebenen Käse
erwärmen bis der Käse geschmolzen

Maisstärke und wenn gewünscht Na
das Fondue geben. Würzen mit Malz

Laugenbrezel in Würfel schneiden ur

0.5	cl	St. Galler Klosterbräu-Bierbrand
6	Stück	Laugenbrezel
		Bier-Malz aus der Pfeffermühle
		Pfeffer aus der Pfeffermühle

Tipp

Wenn das Fondue sämiger sein sollte
dafür am Schluss 2 Eigelb aufschlage
Achtung: Nur leicht köcheln lassen.

Magst du es leicht süsslich? Nimm ei
gefüllt), schneide diesen in Würfel ur
das Brot.

Das passende Getränk

Das kellerfrische Säntisbier ist so cha
vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener
Hefeblume, leicht süsslicher Malz- ur
Ursprünglich im Geschmack und inte
einem Berg, ist dieses Bier der wahrh




SÄNTISBIER
Schützengarten
1779


ESTE SCHWEIZER BRAUKU
ORIGINAL · NATURTRÜB