

Bierfondue nach Späni



Für 4 Personen

Zutaten:

4 dl Pale Ale von der Brauerei Zipfelbier

800 g Fonduemischung

200 gr. Speckwürfel

2 Stk Zwiebeln

2-3 Stk Knoblauch

Kirsch

Zitronensaft

Pfeffer aus Mühle

Muskatnusspulver

Natronpulver

Beilage:

10 - 12 Laugenbrezeln

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Speck leicht glasieren und anschliessend mit dem Bier ablöschen. Fonduemischung begeben. Immer rühren und dazu der letzte Schluck von dem 5 dl Pale Ale noch trinken und eventuell nochmals eine aufmachen.

Maizena in Kirsch aufrühren. Pfeffer und Muskatnuss begeben. (Rühren bis es schön flüssig ist)

Jetzt etwas Natron mit dem Kirsch und Maizena mischen. Langsam die Kirsch-Maizena-Natronmischung in das kochende Fondue geben. Anschliessend noch einen kleinen Spritzer Zitronensaft. Nochmals gut umrühren.

E Guete und Proscht