

Nur solange der Vorrat reicht

Fondue-Käse

Ihr Bestellzettel fürs Festmenü

1



Fondue Variation 1 - CLASSIC

- 400 g Vacherin Fribourgeois
- 200 g Appenzeller kräftig-würzig
- 200 g Gruyere
- 400 ml Spritziger Weißwein
- 1 Schnapsglas Williams oder Kirschwasser

2



Fondue Variation 2 - SMOKY

- 200 g Vacherin Fribourgeois
- 300 g Cheddar
- 300 g Gruyere
- 400 ml Rauchbier
- 1 Schnapsglas rauchiger torfiger Whisky

3



Fondue Variation 3 - TASTY

- 200 g Vacherin Fribourgeois
- 300 g Comte
- 300 g Beaufort
- 400 ml Sancerre Weißwein
- 1 Schnapsglas Calvados

Fondue für 4 Personen: Zum *Käse ihrer Wahl* (800 g) benötigen Sie

außerdem: 1 *Knoblauchzehe*, 5 TL *Mehl*, oder vorzugsweise Maizena (Maismehl),

je nach Fondue-Variation 400 ml *Weißwein* (z. B. Fränkischer Silvaner, Weißburgunder,

Italienischer Grillo oder Soave) oder 400 ml *Rauchbier*, 1 Schnapsglas

der *gewählten Spirituose* (Alkohol verfliegt bei der Hitze),

1 ½ TL *Zitronensaft*, Pfeffer und *Muskatnuss*

Weitere Infos und Bestellzettel auf www.ecenterstengel.de/vorbestellen



Auf die Pfännchen,
fertig, los ...



Die Bestellzettel können Sie an unserer Käsetheke abgeben oder per Mail an bestellung@ecenterstengel.de senden.

Kulinarikwelten
STENGEL
www.ecenterstengel.de

Mengen bestimmen:

Pro Erwachsenem: 200 g Käse
Pro Kind: 100-150 g Käse, je nach Alter

Fondue zu...

...*dick*? Unter Rühren etwas warmen Wein zugeben ...*dünn*? Ein wenig Käse oder in ein wenig Weißwein angerührtes Mehl hinzufügen



Tipps



Weinempfehlung zum Fondue

Genießen Sie zum Fest einen 2022er Grünen Veltliner aus der Riede Kremser Kogel vom Weingut Forstreiter. Hell mit grünen Reflexen, dezent duftend, an Äpfel erinnernd und lebendig frisch. Am Gaumen verspielt, leicht, mineralisch und spritzig. Das typische „Pfefferl“ darf nicht fehlen und gibt diesem Wein seinen einzigartigen Charakter. Ein leichter unaufgeregter Begleiter, der den Speisen ihren Raum lässt und ganz nebenbei die Zunge löst. Ihr Matthias Kiefer (Winzer und Sommelier)



Zubereitung: Der **Fonduetopf** wird mit einer Knoblauchzehe ausgerieben (bessere Verträglichkeit). Geriebenen **Käse** mit **Mehl, Weißwein bzw. Bier** und **Zitronensaft** in den Fonduetopf geben. Alles schmelzen und aufkochen lassen. **Spirituose** dazugeben. Kräftig mit **Pfeffer** nachwürzen und nach Belieben mit **Muskatnuss** oder auch **Zimt** ergänzen – bitte vorsichtig abschmecken! Nach kurzem Kochen das Fondue servieren und auf dem Tisch weiterköcheln lassen.

Beilagen: **Rinderfilet, Räucherlachs, geräucherter Schinken, Oliven, Essiggurken oder Maiskölbchen,**

Frisches Obst: Äpfel, Birnen, Weintrauben ...

Gedämpftes Gemüse: Möhren, Brokkoli, Champignons, Tomaten

Brot (Halbweiß- oder Weißbrot mit viel Rinde oder Vollkornbrot)

Ihre **Kulinarikwelten** wünschen ein frohes Fest und einen guten Start ins neue Jahr.

Bitte beachten
Sie unseren
Annahmeschluss:

Weihnachten: 18.12.2023

Silvester: 23.12.2023

Die Bestellzettel können Sie an unserer Käsetheke abgeben oder per Mail an bestellung@ecenterstengel.de senden. Bitte achten Sie auf vollständige Angaben, da wir andernfalls Ihre Bestellung nicht bearbeiten können. Vielen Dank.

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten, insbesondere zu den Ihnen zustehenden Rechten gemäß Art. 13 EU-DSGVO, können Sie an unserer Kundeninfo erhalten oder auf jedem anderen Weg bei uns anfordern.

Bestellzettel Fondue-Käse für (Name): _____

Abholung am (Datum): _____

Käse Nr./ Menge _____ Gramm

Käse Nr./ Menge _____ Gramm

Käse Nr./ Menge _____ Gramm

Bei Rückfragen erreichbar unter *:

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ohne die Angabe einer gültigen Telefonnummer die Bestellung nicht bearbeiten.

(Unterschrift)