

IN RUHE GENIESSEN!

Zu Weihnachten oder Silvester darf es auch einmal etwas Besonderes sein. Wie wäre es zum Beispiel mit einer aromatischen Käseplatte? Um Dir die Vorbereitungen so einfach wie möglich zu gestalten, liegen in unseren Frischemärkten wie jedes Jahr **Vorbestellzettel** für Deine Einkäufe bereit. Wähle einfach die gewünschten Produkte für Dein Festtagsgericht aus und gib die Bestellung für Weihnachten bis zum **14. Dezember** und für Silvester bis zum **21. Dezember** an unserer Käsetheke ab. Alles andere erledigen wir für Dich!

REZEPT: KÄSEFONDUE

ZUTATEN:

für 4 Personen

200 g	Greyerzer-Gruyère
280 g	Emmentaler
200 g	Appenzeller
300 ml	Weißwein, trocken
3 EL	Kirschwasser
1 EL	Zitronensaft
15 g	Speisestärke
	Pfeffer & Muskat
450 g	Dornseifers Premium Baguette
1	Knoblauchzehe
2	Zweige Thymian
250 g	Champignons
2 EL	Olivenöl
100 g	Essiggurken
100 g	Silberzwiebeln im Glas
100 g	Staudensellerie

ZUBEREITUNG:

Champignons halbieren und das Premium Baguette in grobe Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und andrücken. Thymianzweige abbrausen.

Greyerzer, Emmentaler und Appenzeller fein reiben. Weißwein im Fonduetopf aufkochen, den Käse zugeben und bei starker Hitze unter Rühren langsam auflösen. Stärke mit Kirschwasser anrühren und zu dem aufgelösten Käse geben. Speisestärke leicht köcheln lassen, bis das Käsefondue glatt und gebunden ist. Mit Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Auf dem Stövchen servieren, damit das Fondue auf der richtigen Temperatur bleibt. Ansonsten kann es schnell wieder fest werden.

Das Baguette in das Käsefondue tunken. Staudensellerie, Champignons, Essiggurken und Silberzwiebeln als Beilagen servieren.



UNSER TIPP:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguette Würfel mit Thymianzweigen und andgedrücktem Knoblauch knusprig braten.



Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

ARTIKEL	STÜCK	KG	ABHOLTAG
Schweizer Raclette			
Französisches Raclette			
Ländle Raclette			
Stilfser Bergkäse			
Pustertaler Bergkäse			
Schweizer Emmentaler			
Ländle Weinkäse			
Höhlenkäse			
Appenzeller			
Appenzeller Extra			
Greyerzer höhlengereift			
Dornseifers Creme Schnittlauch			
Dornseifers Creme Italienische Kräuter			

Besonderheiten/Wünsche:

Der letzte Abgabetag für alle Käse-Bestellungen zu Weihnachten ist der **14. Dezember** und zu Silvester der **21. Dezember!**

Vorname, Name: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____
 Tel.: _____

Trage Deine Bestellung sowie den gewünschten Abholtage in die Liste ein und schreibe Deine Adresse in das nebenstehende Feld. Beachte die Termine zur Abgabe. Wir danken Dir für Deine Bestellung!