

**Marco Thierstein, Restaurant Berghaus Gurnigel, präsentiert einen bunten Strauss an Gerichten vom Käse bis zum Naturabeef.**

### **Stierenhüttenfondue**

800g	Käsemischung (400g Stierenhüttenkäse, 200g Greyerzer und 200g Freiburger Vacherin)
4dl	Weisswein
8cl	Kirsch
30g	Weissmehl
2 Zehen	Knoblauch
50-100g	Geschlagener Rahm
Gewürze	Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

### **Zubereitung:**

Weisswein mit allen Gewürzen sowie mit geschnittenem Knoblauch zum Kochen bringen. Käse mit dem Mehl gut vermischen und in den kochenden Wein geben. Unter ständigem Rühren Käse zergehen lassen bis eine schöne glatte Masse entsteht. Nun den Kirsch begeben. Mit dem geschlagenen Rahm das Fondue verfeinern.

Achtung beim Würzen!! Käse enthält bereits eine grössere Menge an Salz!