

# Fondue-



# RUGENBRÄU

DAS BIER AUS DEM BERNER OBERLAND

4 Personen:

100 g Speckwürfeli

1 Knoblauchzehe gepresst

800g *Molki Meiringen*-Fonduemischung

2 Esslöffel Maizena

3.5 dl Rugen-Bier

1 Esslöffel Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

800 g Laugenbretzel

1/2 Teelöffel Kümmel nach belieben

### ***So wird's gemacht:***

- 1** Speckwürfeli im Caquelon langsam knusprig braten, Hitze reduzieren, Knoblauch andämpfen.
- 2** Käse und Maizena begeben, alles gut mischen. Bier und Zitronensaft dazugiessen. Unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, weiterköcheln bis der Käse geschmolzen und das Fondue cremig ist.
- 3** Fondue nach belieben mit Pfeffer und Kümmel würzen. Mit Laugenbretzeln servieren.



***Molki Meiringen***  
**Haslitaler Spezialitäten**  
033 971 14 32

[www.molki.ch](http://www.molki.ch)

