

## Andechser Käsefondue



## So geht's

### Zutaten

- 400 g ANDECHSER NATUR Hirtenkäse
- 400 g ANDECHSER NATUR Bergkäse
- 100 g frische Steinpilze
- 40 g Zwiebelwürfel
- 40 g ANDECHSER NATUR Almbutter
- 0,4 l Weißwein
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Weißbrotwürfel

### Zubereitung

ANDECHSER NATUR Hirtenkäse und Bergkäse reiben. Die Pilze säubern und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfelchen in der erhitzten ANDECHSER NATUR Almbutter anschwitzen, ohne dass sie dabei Farbe annehmen. Die Pilze hinzufügen und kurz darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fondue-Topf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse zusammen mit Wein, Zitronensaft und Speisestärke unter ständigem Rühren darin erwärmen, bis die Masse cremig ist. Dann die Pilze untermischen. Das Fondue auf einem brennenden Rechaud servieren. Weißbrotwürfel dazu reichen. Tipp: Zur Abwechslung kleine, gedämpfte Kartoffeln zum Fondue servieren.

Bildquelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.



**Andechs** [Zum Rezept](#) **Pfanne**



Andechs [Green Soup](#) [Zum Rezept](#) **suppe**



Andechser Käsehe  
[Zum Rezept](#)

## Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**