

---

# ALLGÄUER KÄSFONDUE

---

## ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 2 Gläser Knittel's Käsesuppe  
aus Leutkirch
- 30 g Kartoffelstärke  
einen Schluck Meckatzer Hell
- 2 Bratwürste vom Weitnauer Kalb  
aus Weitnau
- 80 g geriebener Italienischer Allgäuer  
von der Hof-Milch Allgäu aus  
Missen-Wilhams
- 1 TL Paprika Pulver
- 1 cl Meckatzer Weiss-Gold-Brand  
aus dem Meckatzer Geschenkestadel  
Brot von den Allgäuer Bäckern e.V.

## ZUBEREITUNG

Den geriebenen Italienischen Allgäuer mit dem Paprikapulver edelsüß gut mischen. Auf einem Backblech mit Backpapier mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzten und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen, so daß schöne Kracker entstehen. Die Kalbsbratwurst in Rädle schneiden und in einer Pfanne schön anbraten und in einer Schüssel zur Seite stellen. Das Brot in Scheiben schneiden und mundgerechte Stücke abbrechen. Die Brotstücke in einer Pfanne anrösten und ebenfalls in einer Schüssel zur Seite richten. Die Käsesuppe erhitzen. Die Kartoffelstärke mit dem Bier glattrühren und damit die Käsesuppe etwas andicken. Den Meckatzer Bierbrand einrühren. Das Käsefondue in eine passende Schüssel geben mit etwas Kräutern und grobem Pfeffer bestreuen. Dazu reichen wir die angebratene Kalbsbratwurst und das geröstete Brot und genießen es vorweg als Allgäuer Käsefondue.