



Das brauchst Du:

500 g vom **REIBKÄSE SACKERL,** 250 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, zum Ausreiben 1 Knoblauchzehe und etwas **SENNEREIBUTTER**
Zum Eintunken ein paar Scheiben Weißbrot oder Dein Lieblingsbrot

So machst Du's:

Den Fonduetopf mit etwas Sennereibutter und der Knoblauchzehe ausreiben. Den Reibkäse und den Weißwein in den Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Wer Knoblauch mag, kann den übriggebliebenen Zeh hinein pressen, ansonsten einfach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Jetzt musst Du nur noch das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und fertig – easy cheesy!

Genuss-Tipp:

Für alle, die es gerne klassisch mögen: Einfach mit einem Schuss Kirschwasser ablöschen und dann mit Weißwein aufgießen. Natürlich kannst Du jedes Brot zum Eintunken verwenden oder auch mal knackig gekochtes Gemüse! Schmeckt auch sehr lecker!