

eins, zwei, drei . . . *Fondue de Valleray*

(Für Käse-Fondue-Geniesser !)

Mit Ideen von Dudler

Camembert de Valleray

z.B. von ÖMA Beer GmbH, Sennerei Zurwies

Den Backofen **auf 220°C** vorheizen, den Käse auspacken und im unteren Teil der Holzsachtel* in den Ofen schieben. Nach **10 Min** herausnehmen und oben mit einem Messer einschneiden. Die so entstandene Öffnung auffalten und mit trockenem Weißwein füllen. Danach den Käse noch einmal **15 Min** backen lassen bis er oben gebräunt ist. Den Camembert de Valleray mit Brotstücken, Pfeffer und Weißwein servieren.

Der Valleray ist ein feiner, leicht schmelzender Weichkäse aus dem Allgäu. Seinen Namen erhielt er nach dem kleinen Weiler „Valleray“, der in der Nähe der Sennerei Zurwies liegt. Dort wird er aus bester Allgäuer Bio-Milch nach französischem Rezept hergestellt.

* Deckel (Unterteil, da letztes Mal der Deckel zu klein) der Jenaer Glas Form. statt Holzboden der Schachtel

Guten Appetit !



Anmerkung:

Wir haben auch inzwischen den „Weihnachtskäse“ mit Pistazien und den Weichkäse mit Walnüssen benutzt, und den Bastiaansen Brie, Holland Bio.

Dazu: frisches Gemüse wie Paprika, grüne Gurken oder Tomate zum Dazuessen, Weißwein, z.B. Pfälzer Landwein, trocken von Heiner Sauer