

Fondue «moitié-moitié»

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

400 g Freiburger Vacherin, an der Röstiraffel gerieben

400 g rezenten Gruyère, an der Röstiraffel gerieben

3 dl Weisswein (z. B. Fendant), mit

1 EL Maizena angerührt

wenig Muskat und Pfeffer

1 Knoblauchzehe, geschält

2–3 Esslöffel Kirsch begeben

600 g Weissbrot mit viel Rinde (z. B. Baguette), in Würfeln

1. Käse ins Caquelon geben, Weisswein und Maizena dazugiessen, unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze aufkochen, würzen.
2. Knoblauch begeben, mikochen. Nach Belieben mit Kirsch verfeinern.

Servieren: Fondue am Tisch auf einem Rechaud leicht köcheln lassen. Damit das Fondue nicht anbrennt und bitter wird, mit den eingetauchten Brotwürfeln auch auf dem Caquelon-Boden gut rühren.

Tipp: 8 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt, mit dem Fondue mischen.

