

Fondue Moitié-Moitié

Zutaten:

- 400 g Le Gruyère AOC Switzerland *
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOC Switzerland **
- 1 Knoblauchzehe
- 4 gestrichene TL Kartoffelstärke
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 0,35 l Weißwein
- 1 Gläschen Kirschwasser
- 1 TL Zitronensaft
- 1 kg Baguette

* ehem. Greyerzer

** ehem. Freiburger Vacherin



Zubereitung:

Das Caquelon (Fonduetopf) mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Le Gruyère AOC reiben, mit der Kartoffelstärke vermischen und zusammen mit Weißwein und Zitronensaft unter Rühren aufkochen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Nun die Hitze reduzieren und den ebenfalls geriebenen Vacherin Fribourgeois AOC unter Rühren begeben.

Guten Appetit!

Meine Notizen:

Hinweise zum guten Gelingen

- Die Rezepte sind generell für 4 Personen berechnet.
- Einige Rezepte tragen den Hinweis "Eignet sich auch als Single-Rezept". Will man nur eine Portion zubereiten, kann man die Menge der Zutaten vierteln, Öle und Fette allerdings benötigt man (fast immer) in der angegebenen Menge.
- Bitte beachten Sie, dass die Vor-, nicht die Zubereitungszeit angegeben ist!
- Die Vorbereitungszeit umfasst beispielsweise das Waschen, Putzen und Kleinschneiden der Zutaten.
- Die Temperaturangaben für den Backofen beziehen sich auf Ober-/Unterhitze.

