

Fondue moitié-moitié

Zutaten

Für 4 Personen

3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
4 dl Weisswein
400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
400 g Freiburger Vacherin AOP, an der Röstiraffel gerieben
4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch, nach Belieben
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Wenig Cayennepfeffer

500-800 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten



Zubereitung

Zubereiten: 25 Minuten

Auf dem Tisch in 25 Minuten

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen, und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen. Kirsch begeben und Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.

Wenn Kinder oder Jugendliche mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1208 kcal, 64g Eiweiss, 61g Fett, 82g Kohlenhydrate.