

Fondue moitié-moitié von Retu

Mengen für 217 Personen

109 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
21.7 kg Freiburger Vacherin	
21.7 kg Greyerzer	
21.7 Liter Weisswein	
1.09 kg Maizena	Wein, Käse und Maisstärke mischen und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen.
39.1 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
21.7 g Pfeffer	
21.7 g Cayennepfeffer	
21.7 g Muskatnuss	