

Fondue moitié-moitié von Retu

Mengen für 6 Personen

3.0 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
600 g Freiburger Vacherin	
600 g Greyerzer	
6.0 dl Weisswein	
30 g Maizena	Wein, Käse und Maisstärke mischen und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen.
1.08 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
0.6 g Pfeffer	
0.6 g Cayennepfeffer	
0.6 g Muskatnuss	