

Fondue moitié-moitié von Lukas Bürgler

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
1.0 kg Freiburger Vacherin	
1.0 kg Greyerzer	
1.0 Liter Weisswein	
50 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.
1.8 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Cayennepfeffer	
1.0 g Muskatnuss	