Fondue moitié-moitié mit Gemüse/Früchten von navajo

Mengen für 10 Personen

2.0 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.
1.25 kg Halbweissmehl	Brot backen, in mundgerechte Würfel geschnitten
2.5 Stück Trockenhefe	
3.0 TL Salz	
300 g Broccoli	dämpfen
300 g Blumenkohl	dämpfen
700 g Kartoffeln	Gschwellti kochen
300 g Birnen	
300 g Äpfel	
1.5 Stück Pepperoni	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Cayennepfeffer	
1.0 g Muskatnuss	
5 cl Kirsch	