

Fondue moitié-moitié mit Geschwelti von Chrigu

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 Maisstärke/Maizena	Wein, Käse und Maisstärke mischen und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen.
3.0 TL Salz	
700 g Kartoffeln	Gschwelti kochen
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Cayennepfeffer	
1.0 g Muskatnuss	