

Käsefondue Moitié-Moitié

4-Personen

Zutaten :

- 2-3 - Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
- 4 - dl Weisswein
- 400 - gr Gruyère, an der groben Raffel gerieben
- 400 - gr Freiburger Vacherin, an der groben Raffel gerieben
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- ca. 4 - TL Maisstärke (Maizena)
- 1 - Gläschen Kirsch (Kirschenschnaps)
- wenig - Cayennepfeffer
- etwas - Muskatnuss, am besten frisch gerieben

- ca.800 - gr Weissbrot mit Rinde, in mundgerechte Würfel geschnitten

Zubereitung:

Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben und den Wein langsam auf dem Herd aufwärmen.

Die gescheibelten Knoblauchzehen zugeben.

Den Käse in den warmen Weisswein geben und **unter ständigem Rühren** aufkochen.

Die Maisstärke in ein Gläschen Kirsch geben und vermischen und dem aufgekochten Fondue begeben.

Das Fondue darf nun nicht mehr kochen.

Nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gerieben und wenig Cayennepfeffer würzen.
Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten – nicht vergessen, ständig umrühren...

Es gibt bekanntlich viele Käsemischungen für ein feines Fondue.
Dies ist eine Spezialität aus dem Kanton Freiburg. Also sollte auf diese beiden Käsespezialitäten geachtet werden um ein Fondue Moitié-Moitié a la Fribougoise zu geniessen.

Moitié-Moitié = zwei verschiedene Sorten von auserwähltem Käse.