



DAS-KÄSEPORTAL



Schweizer Fondue “moitié-moitié” mit Le Gruyere AOP und Vacherin Fribourgeois AOP

Zutaten für 4 Personen:

- 400 – 500g Le Gruyère AOP
- 400 – 500g Vacherin Fribourgeois AOP
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL Butter
- 1/4 Ltr. trockener Weißwein
- 2 EL Kirschwasser
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Wasser

Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken. Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP entrinden und grob reiben. Butter in einem geeigneten Fonduetopf (Caquelon) auf der Herdplatte schmelzen. Knoblauch darin andünsten. Wein angießen und aufkochen lassen. Käse nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Solange weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Fondue mit Kirschwasser, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Stärke und Wasser glatt rühren, zum Fondue geben und unter weiterem Rühren andicken lassen. Fonduetopf auf ein Rechaud stellen. Baguette in Stücke schneiden und mit einem gemischten Salat zum Fondue reichen.

Tipp:

Wenn Kinder mitessen einfach Wein und Kirschwasser durch alkoholfreiem Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen!