



## Schweizer Käsefondue Moitié-Moitié

für 4 Personen benötigen Sie ca. 800g Käse, von uns für Sie frisch nach Schweizer Art gehobelt:

400g	Greyerzer	
400g	Freiburger Vacherin	
1	Knoblauchzehe	geschält und halbiert
350ml	Weißwein	leichter trockener
4	gestrichene TL	Kartoffelstärke
1	TL	Zitronensaft
1	Gläschen	Kirschwasser
1	Prise	Cayenne-Pfeffer
2	Stangen	Baguette

Das Caquelon (Fondue-Topf) mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Greyerzer mit der Kartoffelstärke vermischen und zusammen mit Weißwein und Zitronensaft unter Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Hitze reduzieren, unter Rühren den Freiburger begeben und nur noch schmelzen lassen.

Mit Kirschwasser und Cayenne-Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warmhalten und nicht mehr kochen lassen.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !