

KÄSEFONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

**milch
lait
latte**

Milchprodukte
passen immer.



Produktion ohne Gentechnik

Zutaten

Für 4 Personen

2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

4 dl Weisswein

400 g Gruyère, an der Röstiraffel gerieben

400 g Freiburger Vacherin, an der Röstiraffel
gerieben

ca. 4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch, nach Belieben

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Wenig Cayennepfeffer

500-800 g Brot, in mundgerechte Würfel
geschnitten



Zubereitung

1 Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und 1 Maisstärke mischen, und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen. Kirsch begeben und Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.

Wenn Kinder oder Jugendliche mitessen, kann der Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Traubensaft ersetzt werden.

**milch
lait
latte**