

## Freiburger Fondue Moitié-Moitié

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 1 Keine Angabe

300	Gramm	Freiburger Vacherin (oder Emmentaler)
300	Gramm	Greyerzer-Käse (Gruyère-Käse)
300	ml	Leichter Weißwein (z.B. trockener Riesling Gutedel etc.)
1		Knoblauchzehe
2	Teel.	Kartoffelmehl
3		Schnapsgläschen Kirschwasser Pfeffer aus der Mühle Muskatnuss

### Anleitung:

Das Caquelon (Fonduetoepfchen) mit der Knoblauchzehe ausreiben, Wein hineingeben und erhitzen. Zunaechst den geriebenen oder fein gehobelten Greyerzer-Kaese (Hartkaese) unter Ruehren in dem Wein schmelzen lassen, dann den ebenfalls geriebenen Vacherin (Halbhartkaese) dazu geben und unter Ruehren schmelzen lassen. Das Kartoffelmehl in Kirschwasser auflösen und unter starkem Ruehren in die koechelnde Kaesemasse mischen. Kurz koecheln lassen. Mit Pfeffer und Muskatnuss gut wuerzen und servieren.

Waehrend des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiter koecheln lassen. Immer wieder mit den fest auf der Fonduegabel aufgespiessten Brotwuerfeln ruehren, damit das Fondue saemig bleibt.

Tipp: Falls aus diesem oder jenem Grund die Kaesemasse sich nicht mit dem Wein verbindet, mit einem Schuss Essig oder Zitronensaft das Fondue "retten".

Wegen der Vertraeglichkeit sollte man zum Fondue Schwarztee servieren und einen Schluck Kirschwasser waehrend des Fondue als "Le Coup du Milieu".