

# Freiburger - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

## ZUTATEN

---

2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Butter
750	Gramm	Vacheron a Fondue; in duenne Blaettchen geschnitten Kaesespezialitaet aus dem Gebiet um Freiburg In der Schweiz
4	Essl.	Warmes Wasser
1	Teel.	Weisser Pfeffer; f.a.d.M.
1	Spur	Salz
2		Baguette Stangen Eventuell
1	Teel.	Kartoffelmehl

## Anleitung:

Diese Fondue unterscheidet sich von allen bisher beschriebenen Dadurch, dass sie einmal ganz ohne Alkohol zubereitet wird und zum Anderen nicht kochen darf. Sie hat - fuer Deutschland - nur einen Nachteil: Der dazu erforderliche Kaese ist schwer zu beschaffen. Das allerdings ist auch wieder ein besonderer Anreiz fuer den Wahren Gourmet; er spuert den Kaese auf und kann sich und seinen Freunden, ohne in die Kostenhoehe von Hummer oder Kaviar klettern Zu muessen, einen seltenen, koestlichen Genuss bieten. Butter in der Fonduekachel schmelzen, dabei den Knoblauch Hineinpressen. Dabei so schwenken, dass die Innenseite der Fonduekachel von der Butter uebezogen wird. Den Vacherin a Fondue zusammen mit dem Wasser nach und nach Zugeben. So lange bei maessiger Hitze ruehren, bis sich der Kaese Aufgeloest hat und eine zarte dichfluessige Creme bildet. Diese Fondue kann man nicht auf einem Spiritusbrenner zu Tisch Bringen, da dieser zuviel Hitze abgibt. Wer keinen regulierbaren Gasbrenner hat, der benutze besser einen Teewaermer - Stoevchen -Bei dem die Waerme von einer Kerze kommt. Eine Elektro-Warmhalteplatte Tut es auch. Die Freiburger Fondue darf nicht zum Kochen kommen, denn dann Laeuft sie auseinander. Sollte das doch einmal passieren, so hat 1 Rettungsaktion mit dem Kartoffel- oder Staerkemehl, das in Kaltem Wasser verquirlt wurde, gute Erfolgsaussichten. Zu dieser Fondue serviere ich gerne ein Glaeschen Kirschwasser, Jeder kann seine Brotstuecke gelegentlich ein bischen eintunken. Nur zur besseren Verdauung natuerlich