



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl



Fondue Moitié-Moitié

Zubereitungsdauer ca. 25 min

Für 4 Personen

Zutaten

3 Knoblauchzehen
4 dl Weisswein
400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
400 g Freiburger Vacherin AOP, an der Röstiraffel gerieben
4 TL Maizena (Maisstärke)
2 cl Kirsch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
800 g Brot, in Würfeln

Zubereitung

Topf mit Knoblauch ausreiben

Alle drei Knoblauchzehen schälen. Eine Knoblauchzehe halbieren und den gusseisernen Topf damit kräftig ausreiben. Den Rest der Zehen in Scheiben schneiden.

Käse raffeln

Den Gruyère und Vacherin an der Röstiraffel direkt in den Topf reiben.

Maizen im Wein auflösen

Maizen zum Wein geben und beide Zutaten miteinander vermengen bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Es sollten keine Klümpchen mehr vorhanden sein. Dann zur Käsemischung geben.

Käsemischung bei kleiner Hitze aufkochen

Käse, Knoblauch und Weinmischung zusammen im Topf bei kleiner Hitze und während konstantem Rühren leicht aufkochen lassen. Danach Hitze reduzieren.

Fondue würzen

Fondue nach belieben würzen und den Kirsch hinzugeben. Das Fondue darf nun nicht mehr aufkochen. Auf ein vorgewärmtes Rechaud stellen.

Variante

TIPP: Wenn das Fondue gerinnt, 1 Teelöffel Maizena mit wenig Weisswein und Zitronensaft anrühren, dazugießen und unter ständigem Rühren nochmals langsam aufkochen.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](#)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium