Fondue moitié-moitié von Retu

Mengen für 18 Personen

9.0 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
1.8 kg Freiburger Vacherin	
1.8 kg Greyerzer	
1.8 Liter Weisswein	
90 g Maisstärke/Maizena	Wein, Käse und Maisstärke mischen und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen.
3.24 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
1.8 g Pfeffer	
1.8 g Cayennepfeffer	
1.8 g Muskatnuss	