Fondue moitié-moitié von Retu

Mengen für 41 Personen

20.5 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
4.1 kg Freiburger Vacherin	
4.1 kg Greyerzer	
4.1 Liter Weisswein	
205 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.
7.38 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
4.1 g Pfeffer	
4.1 g Cayennepfeffer	
4.1 g Muskatnuss	