



Fondue moitié-moitié von squirrel

Mengen für 45 Personen

22.5 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
4.5 kg Freiburger Vacherin	
4.5 kg Greyerzer	
4.5 Liter Weisswein	
225 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.
8.1 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
4.5 g Pfeffer	
4.5 g Cayennepfeffer	
4.5 g Muskatnuss	