# Fondue moitié-moitié von Retu

Mengen für 29 Personen

| | |
|---|---|
| 14.5 Stück Knoblauchzehen | Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. |
| 2.9 kg Freiburger Vacherin | |
| 2.9 kg Greyerzer | |
| 2.9 Liter Weisswein | |
| 145 g Maizena | Wein, Käse und Maisstärke mischen und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen. |
| 5.22 kg Brot | in mundgerechte Würfel geschnitten |