

# Fondue moitié-moitié mit Gemüse/Früchten von navajo

Mengen für 40 Personen

8.0 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
4 kg Freiburger Vacherin	
4 kg Greyerzer	
4 Liter Weisswein	
200 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.
5.0 kg Halbweissmehl	Brot backen, in mundgerechte Würfel geschnitten
10 Stück Trockenhefe	
12 TL Salz	
1.2 kg Broccoli	dämpfen
1.2 kg Blumenkohl	dämpfen
2.8 kg Kartoffeln	Gschwellti kochen
1.2 kg Birnen	
1.2 kg Äpfel	
6.0 Stück Pepperoni	
4.0 g Pfeffer	
4.0 g Cayennepfeffer	
4.0 g Muskatnuss	
2.0 dl Kirsch	