

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 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. |
| 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 | |