

Fondue moitié-moitié mit Geschwelti von Chrigu

Mengen für 9 Personen

1.8 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
900 g Freiburger Vacherin	
900 g Greyerzer	
9.0 dl Weisswein	
45 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.
2.7 TL Salz	
630 g Kartoffeln	Gschwelti kochen
0.9 g Pfeffer	
0.9 g Cayennepfeffer	
0.9 g Muskatnuss	