



Walliser Fondue moitié-moitié

von Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

15 Stück Knoblauchzehen	Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.
3 kg Freiburger Vacherin	
3 kg Greyerzer	
3 Liter Weisswein	
150 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.
5.4 kg Brot	in mundgerechte Würfel geschnitten
3.0 g Pfeffer	
3.0 g Cayennepfeffer	
3.0 g Muskatnuss	

mit Kartoffeln oder verschiedenen Früchten servieren (zB. Birnen oder Trauben)