AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Schweiz

FONDUE MIT VACHERIN FRIBOURGEOIS



Rezept: CH-Rezepte, 17. 9. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein mildwürziges Fondue, das nur mit Vacherin, Wasser, wenig Pfeffer und nach Gutdünken mit etwas Knoblauch zubereitet wird. Es behält seine herrlich cremige Konsistenz bis zum letzten Bissen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Vacherin fribourgeois	4 Pr	Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Wasser	1 Zehe	Knoblauch

ZUBEREITUNG

1. Den Käse in feine Scheiben schneiden und zusammen mit Wasser in einem Caquelon auf schwachem Feuer und unter stetem Rühren schmelzen. Sobald sich der Käse mit dem Wasser verbunden und das Fondue eine crèmige Konsistenz erreicht mit einer Temperatur von ca. 35° C erreicht hat, Caquelon vom Feuer nehmen.
2. Das Fondue zum Essen auf ein Rechaud, bei dem die Temperatur tief gehalten werden kann oder auf eine Wärmeplatte stellen.

TIPP: Ein Vacherin Fondue darf unter keinen Umständen köcheln, sonst scheidet es. Ein geschiedenes Fondue kann mit Maizena gerettet werden. 2 EL Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren und nach und nach unter den Käse rühren, bis sich die Masse wieder bindet.