AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Schweiz

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ



Rezept: Rezepte der Schweiz. Werd-Verlag 1991 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das moitié-moitié ist rezenter als das Freiburger Fondue aus Vacherin und in der Zubereitung einfacher. Es ist das klassische Schweizer Fondue aus Greyerzer- und Vacherin-Käse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Greyerzer	4 dl	Weisswein
400 g	Vacherin	1 EL	Maizena
1 Zehe	Knoblauch	1 TL	Zitronensaft
		0.5 dl	Kirsch

ZUBEREITUNG

1. Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse raffeln, mit dem Wein und dem Zitronensaft in das Caquelon geben und langsam, unter stetem Rühren, zum Schmelzen bringen.
2. Das Maizena im Kirsch auflösen und kurz vor dem Siedepunkt dem Fondue beifügen, kurz aufkochen. Mit Pfeffer abschmecken. Sofort zu Tisch bringen.