

Fondue moitié - moitié

Zutaten

(für 4 hungrige Gäste)

- 1 grosse Knoblauchzehe (frisch)
- 4 dl trockener Weisswein (Dézaley, Epesses, Fendant oder ähnlich)
- 400 g würziger Gruyère (grob geraffelt)
- 400 g milder Vacherin (ganz, in grosse Würfel schneiden)
- 1 gehäufter Teelöffel Maisstärke (Maizena)
- Schwarzer Pfeffer & Muskatnuss (beide frisch gemahlen bzw. gerieben)
- Schweizer Kirsch (0.5 dl)
- 4 Baguettes (in Scheiben, Brotwürfel schnitzen nur „les suisses totos“)
- 1 Caquelon (Fonduepfanne aus Ton bzw. Eisen bei Induktionsherd)
- 1 Rechaud (Spiritus oder Brennpaste)
- 1 Lochkelle (aus Holz)

Zubereitung

(Dauer: 20 Minuten)

1. Die Knoblauchzehe aufschneiden und das Caquelon damit ausreiben: 2 Minuten
2. Den Weisswein im Caquelon auf mittlerer Flamme erhitzen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen: 3 Minuten
3. Den Gruyère dazugeben und unter Rühren (liegende Acht!) zum Schmelzen bringen: 7 Minuten
4. Den Vacherin dazugeben und unter Rühren (liegende Acht!) zum Schmelzen bringen: 3 Minuten
5. Sobald die Masse aufkocht (weisser Schaum bildet sich), die mit Kirsch angerührte Maisstärke dazugeben und sofortiterrühren (keine liegende Acht: Masse kräftig untermischen!): 3 Minuten
6. Kurz und heftig aufkochen lassen
(maximale Temperatur:iterrühren, bis es richtig blubbbbbbber): 2 Minuten
7. Servieren (dazu gehören Weisswein, Kirsch und/oder Schwarztee: auf Essiggurken, Maiskölbchen etc. stehen 5 Stockhiebe!)

Vorgehen im Notfall

1. Fondue zu flüssig: Maisstärke dazugeben
2. Fondue zu dick: Weisswein dazugeben, Zitronensaft wirkt auch
3. Fondue ungeniessbar: Hilfe anfordern unter www.danielcschmid.com

