

Fondue a la Fribourgois (RSA)

Zutaten:

- 400 g Gruberg (Gruyère)-Käse, gerieben
- 400 g Danbo-Käse, gerieben
- 3 Knoblauchzehe
- 300 ml trockener Weißwein
- 2 Teelöffel Maisstärke
- 1 Schnapsglas Kirsch
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Brot, in Würfel geschnitten (ideal ist Baguette oder ein anderes rustikales Brot)

Anleitung:

1. **Vorbereitung:** Reibe die Käse mische die Maisstärke darunter. Halbiere eine Knoblauchzehe und reibe damit den Innenraum des Fondue- caquelon ein. Die anderen Knoblauchzehen in würfel schneiden
2. **Wein erhitzen:** Gib den Weißwein in den Fondue-Topf und erhitze ihn bis er heiß ist.
3. **Käse hinzufügen:** Füge den Käse nach und nach hinzu, rühre dabei ständig in einer Zickzack-Bewegung mit einem Holzlöffel, bis der Käse vollständig geschmolzen und die Mischung glatt ist. Knoblauch dazugeben.
4. **Würzen:** Schmecke das Fondue mit frisch gemahlenem Pfeffer ab.