

Chäs Chalet  
Markus – de Ma



[raclettegenuss.ch](http://raclettegenuss.ch)

## Fondue-Zubereitung Moitié Moitié

Die Fertigmischung enthält 50 % Vacherin Fribourgois und 50 % Gruyère und gereifter Schweizerkäse. Maizena, Zitronensaft, Walliser- und Waadtländer Weisswein (enthalten Sulfite) in Flaschenqualität (kein billiger Kochwein) und Kirsch.

Pro Person rechnen wir mit 300 g Fertigfondue / davon 200 g Käseanteil (Schmelzkäseanteil = 0)  
Gute Esser nehmen auch gerne 330 g Fertigfondue.

Zubereitung:

Caquelon mit Knoblauch ausreiben, je nach Geschmack. Fertigfondue dem Caquelon begeben.  
Bei kleiner (nicht starker) Hitze den Käse langsam vergehen lassen.

Geduld ist gefragt.

Wichtig:

Am Schluss muss das Fondue kurz aufkochen, dann wird es die nötige Bindung haben.

Falls die Bindung für Sie zu schwach ist, Maizena (nicht zu viel) mit Kirsch anrühren und dem Fondue begeben – nochmals kurz aufkochen lassen.

Am Schluss kann dem Fondue nochmals Kirsch, allenfalls etwas Muskatnuss, beigegeben werden.

Der gereifte Käse würzt, zusätzliche Gewürze konkurrenzieren das Aroma.

Brot mit viel Kruste verwenden, geschnitten oder gerissen – und nicht zu frisch, damit es nicht zu viel aufsaugt.

Sauerteigbrot eignet sich besonders gut für das Fondue

Ich wünsche Ihnen e Guete und bin für alle Feedbacks dankbar.

Chäschalet Markus de Ma