

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Fondue - Freiburger Moitie Moitie

Gattung: Fondue, Gruyère, Käse, Schweiz

| | | | |
|--------|-------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------|
| 300 g | Freiburger Vacherin (oder -Emmentaler), | 1 | Knoblauchzehe, |
| 300 g | Greyerzer-Käse (Gruyère-Käse), | 2 Teel. | Kartoffelmehl, |
| 300 ml | leichter Weißwein (z.B. trockener Riesling, -Gutedel etc.), | 3 | Schnapsgläschen -Kirschwasser, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss |

Das Caquelon (Fonduetöpfchen) mit der Knoblauchzehe ausreiben, Wein hineingeben und erhitzen. Zunächst den geriebenen oder fein gehobelten Greyerzer-Käse (Hartkäse) unter Rühren in dem Wein schmelzen lassen, dann den ebenfalls geriebenen Vacherin (Halbhartkäse) dazu geben und unter Rühren schmelzen lassen.

Das Kartoffelmehl in Kirschwasser auflösen und unter starkem Rühren in die köchelnde Käsemasse mischen. Kurz köcheln lassen. Mit Pfeffer und Muskatnuss gut würzen und servieren.

Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiter köcheln lassen. Immer wieder mit den fest auf der Fonduegabel aufgespießten Brotwürfeln rühren, damit das Fondue sämig bleibt.

Tipp: Falls aus diesem oder jenem Grund die Käsemasse sich nicht mit dem Wein verbindet, mit einem Schuss Essig oder Zitronensaft das Fondue "retten".

Wegen der Verträglichkeit sollte man zum Fondue Schwarztee servieren und einen Schluck Kirschwasser während des Fondue als "Le Coup du Milieu".