

# Fondue moitié-moitié



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

## Zutaten

- 400 g Gruyère AOP
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 Knoblauchzehe
- 3 dl Weisswein
- 15 g Stärkemehl oder Maizena
- Kirsch (je nach Geschmack)
- Pfeffer

## Zubereitung

Den Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP reiben.

Beides mit dem Stärkemehl mischen.

Den Weisswein und den Knoblauch in einem Caquelon erhitzen.

Den Käse zufügen.

Unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt schmelzen lassen.

Nach Belieben mit Kirsch und Pfeffer abschmecken.

Klicken Sie in der rechten Spalte auf "Fondue moitié-moitié", um alle Produzenten zu entdecken.