

Freiburger Vacherin-Fondue



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

- 1 kg Vacherin
- Knoblauch
- 2 bis 3 dl Wasser
- Pfeffer

Zubereitung

Eine Mischung aus verschiedenen gut gereiften Vacherins zusammenstellen.

Für das gute Gelingen eines Freiburger Fondues ist die Käsemischung wichtig.

Das Wasser in einem Caquelon erhitzen, den Vacherin fribourgeois AOP zufügen und langsam schmelzen lassen.

Dies ist sehr wichtig: Kontinuierlich rühren und, wenn nötig, noch etwas lauwarmes Wasser zufügen.

Das Fondue sollte eine cremige Konsistenz aufweisen, gut gebunden und angenehm warm sein.

Das Vacherin-Fondue wird auf einem Kerzenrechaud serviert.

Wichtig: Es darf nie kochen. Dazu serviert man Brot oder Kartoffeln in der Schale.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »