

Fribourger Art (für 2 Personen)

Notizen:

Fonduepfanne mit Knoblauch ausreiben und den Knoblauch in der Pfanne lassen. Weißwein und die Käsemischung begeben. Langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis es eine glatte Masse gibt. Abschmecken mit Kirschwasser, Muskat und Pfeffer, abbinden mit Maizena (in etwas kaltem Weißwein auflösen) und nach und nach dazu geben bis es schön cremig wird. Jetzt nur noch Weißbrot in den Käse tauchen und genießen.

Zutaten:

175 g Gruyère,
geraffelt
175 g Friburger
Vacherin
geraffelt
2 Zehen Knoblauch
(ganz)
15 cl Weißwein
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
4 cl Kirschwasser
1 TL Maisstärke
(Maizena)
500 g Weiß- oder
Schwarzbrot