

La Fribourgeoise

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 250 g Vacherin Fribourgeois AOP Classic 3 Monate
- 250 g Vacherin Fribourgeois AOP Signature 4-5 Monate
- 250 g Vacherin Fribourgeois AOP Extra Corsé 5 Monate
- 30 cl Wasser

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Gießen Sie den Wein in den Fonduepot und erhitzen Sie ihn.
3. Fügen Sie umgehend den Käse hinzu und vermischen Sie ihn mit dem Wein.
4. Rühren Sie beständig mit dem Holzlöffel in Form einer Acht, bis das Fondue schön glatt und gleichmäßig aussieht.
5. Zünden Sie das Fondue-Stövchen auf dem Tisch an. Sie Weiter.
6. Fertig! Wir wünschen einen guten Appetit.



? **Tipp:** Dieses Fondue wird traditionell mit Wasser zubereitet, um das volle Aroma des Vacherin Fribourgeois zu erhalten.

Achtung, dieses Fondue darf nicht aufkochen; die Temperatur bei der Zubereitung darf nicht über 50 °C liegen.