

Schweizer Käsefondue “Moitié-Moitié”



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 400 g Gruyère AOP Signature
- 400 g Vacherin Fribourgeois Signature
- 35 cl trockenes Weißwein

Zubereitungsschritte

Das Fondue **Moitié-Moitié**, das teils mit Vacherin Fribourgeois d’Alpage Moléson und teils mit Gruyère d’Alpage Suisse zubereitet wird, **ist das typischste Fondue der Schweiz**. Die Kombination dieser beiden Käsesorten schafft die perfekte Harmonie für ein charakterstarkes und cremiges Fondue. Der Gruyère zeichnet sich durch einen feinkörnigen Teig und ein typisches Aroma und der Vacherin Fribourgeois durch einen geschmeidigen Teig und einen kräftigen und erlesenen Geschmack aus.

Vor der Zubereitung sollte man bereits die Beilagen vorbereiten, damit direkt gegessen werden kann, wenn das Käsefondue fertig ist.



Befolgen Sie diese Schritte für ein gelungenes Fondue

1. Schneiden Sie den Käse in dünnen Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Gießen Sie den Wein in den Fonduetopf und erhitzen Sie ihn auf ca. 40-50 °C
3. Fügen Sie umgehend den Käse hinzu und vermischen Sie ihn mit dem Wein.
4. Rühren Sie beständig mit dem Holzlöffel einer 8-Form, bis das Fondue schön glatt und gleichmäßig aussieht.
5. Zünden Sie das Fondue-Stövchen auf dem Tisch an. Stellen Sie den Fonduetopf darauf und rühren Sie weiter.
6. Es ist fertig und sollte umgehend verzehrt werden !

? **Tipps und Tricks:** Zum Dippen braucht man frisches Brot. Hier eignen sich in mundgerechte Würfel geschnittenes Baguette, Weißbrot oder Bauernbrot. Traditionell kocht man Pellkartoffeln dazu. Dazu passen zusätzlich auch Bündnerfleisch, Gewürzgurken und Silberzwiebelchen, die man nebenbei isst und die für Abwechslung im Geschmack sorgen.

Schauen Sie sich hier ein anderes Rezept an

https://www.youtube.com/embed/uJg71i03cac?si=PQsMI_mqksNGK2o6