

Chalet-Fondue

FÜR 2 PERSONEN



1



Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. (dieser Schritt ist optional, je nach Geschmack)

2



Erhitzen Sie 1.2 dl Weisswein in Ihrem Caquelon

3



200 g Gruyère AOP und 200 g Vacherin fribourgeois AOP reiben und in das Caquelon geben

4



8 g Kartoffelstärke zugeben

5



Bei mittlerer Hitze ständig umrühren

6



Mit Brot oder Kartoffeln in netter Runde geniessen

