

Fondue mit Vacherin Fribourgeois AOP



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

- 1 kg Vacherin
 - Knoblauch
 - 2 bis 3 dl Wasser
 - Pfeffer
-
- Brot und/oder Kartoffeln

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.

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.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.