

# Romande Fondue

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 400 g Gruyère AOP Moléson 22 Monate
- 200 g Emmental AOP Xavier David
- 200 g Vacherin Fribourgeois AOP Moléson
- 30 cl trockenes Weißwein

## 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:** Gerade der Vacherin verleiht diesem Fondue seine zartschmelzende Konsistenz.