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

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Grie?en Sie den Wein in den Fonduetopf 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 gleichmä?ig 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.