SCHABZIGER-FONDUE

1 Knoblauchzehe
500 g Greyerzer, gerieben
250 g Emmentaler, gerieben
3 gestrichene Teelöffel Maizena
3½ dl Weisswein
1 TL frischer Zitronensaft
50 g Schabziger, fein gerieben
1 Gläschen Chrüter-Schnaps
Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskatnuss

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.
Greyerzer, Emmentaler mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen und Chrüter-Schnaps beigeben und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zuletzt Schabziger beigeben.

****

FONDUE MIT ZWIEBELN

20 g Butter
1 grosse Zwiebel, in Streifen
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 dl Weisswein

200 g Appenzeller, gerieben
200 g Greyerzer, gerieben
200 g Bergkäse, gerieben
3 gestrichene TL Maizena
3½dl Weisswein
1 TL frischer Zitronensaft
200 g Freiburger Vacherin, geraffelt
1 Gläschen Kirsch
Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskatnuss
wenig Paprika

In einem Pfännchen Zwiebel und Knoblauch in der Butter glasig dünsten, mit 1 dl Weisswein ablöschen und 15 Min. dünsten.
Appenzeller, Greyerzer, Bergkäse und Maizena im Caquelon vermischen, zusammen mit dem restlichen Weisswein und dem Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Freiburger Vacherin beifügen und schmelzen lassen. Mit dem Kirsch abschmecken, Zwiebel beigeben und mit Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen.

****