

Anleitung für die Zubereitung vom Gletscherfondue für grössere und grosse Gesellschaften

- ✓ Gletscherfondue in Kochtopf oder Kippkocher geben
 - ✓ Fonduemasse bei mittlerer Temperatur und ständigem Umrühren schmelzen (Fondue hat noch nicht gebunden)
 - ✓ Nach dem Schmelzen kräftig rühren und unter starkem Feuer richtig aufkochen bis die Fonduemasse bindet
 - ✓ Fertiges Fondue in vorgewärmte, **heisse Caquelon** umgiessen oder umschöpfen und sofort servieren (nicht abkühlen) lassen
 - ✓ Während der Mahlzeit das Fondue auf dem Rechaud immer umrühren und leicht weiter köcheln lassen (nicht überhitzen → Anbrenngefahr)
- „Beobachtung und Gästebetreuung durch Personal !!“**



Reinigung

- ✓ Gabeln und Caquelon während mindestens zwei Stunden oder länger in Kaltwasser einlegen
- ✓ Danach restliche Käsemasse mit **Teighorn (Kunststoffschaber)** aus Caquelon entfernen (nicht zerkratzen!!)
- ✓ Gabeln und Caquelon mit Warmwasser und Spülmittel oder Geschirrspüler gründlich reinigen
- ✓ Rechaud mit feuchtem Lappen gründlich reinigen