

Fondue



http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200701_32/fondue-grundrezept-klassisch.html

oder hier

http://www.käsefondue.ch/unsere_rezepte_01.htm

fondue kann mit vielen verschiedenen käsesorten hergestellt werden.

- **Grundregeln für die Menge:**

pro Person ca. 200 Gramm Käse und ca 250 Gramm Brotwürfel (Weissbrot lieben wir nicht so, wir ziehen Ruchbrot vor)
pro Teil Käse ein halbes Teil Weisswein (--> 400 g käse, 2 dl wein)

- **welche Sorten Käse wähle ich?**

gut bewährt haben sich - nicht nur wenn es schnell gehen soll - die Käsemischungen aus der Migros (moitié/moitié oder die sogenannte "Appenzeller Mischung"), welchen ich manchmal nach Belieben noch andere Sorten beimische

- die Käsesorten, welche vertreten sein **sollten** sind:

1 Teil Fribourger Vacherin
1 Teil Greyerzer

- was vertreten sein **kann** je nach gewünschtem Geschmack:

1 Teil Appenzeller würzig
1 Teil Bündner Bergkäse

- **würzen** mit frisch gemahlenem schwarzem und/oder weissem Pfeffer, frisch gemahlene Muskatnuss, eventuell etwas süsser Paprika (gibt eine schöne Farbe, rundet aber auch den Geschmack ab), ein bisschen Kirsch begeben und umrühren

Tipps:

- als Pfannen/Töpfe eignen sich die metallenen (Gusseisen oder noch besser Aluminium) am besten, die Keramikpfannen lassen zu gerne den Käse anbrennen, was sehr schnell den Geschmack verdirbt. Dort sollte unbedingt eine **Metallplatte auf die Rechaudflamme** gelegt werden, damit die Hitze gut verteilt wird!
- ist keine Knoblauchzehe verfügbar, kann auch Knoblauch**pulver** verwendet werden.
- die Gewürze, Zitronensaft und Maizena schon vor dem Kochen in den noch kalten Weisswein mit einem Schneebesen einrühren, so dass keine Knöllchen mehr vorhanden sind. Den Käse erst nachher nach und nach begeben und mit einer Lochkelle aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff unterrühren.

übrigens:

- Fondue schmeckt auch im Sommer sehr gut, dann sind sogar viele Früchte da, die dazu gegessen werden können, wie Melonen, Ananas, Trauben und so weiter ...
- auch Rosé- oder leichte Rotweine passen zum Trinken wunderbar, es muss nicht immer Weisswein sein