

Fondue «moitié-moitié»

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

600 g Weissbrot mit viel Rinde (z. B. Baguette)	in Würfel schneiden (Bild 1)
400 g rezepter Gruyère 400 g Freiburger Vacherin	an der Röstiraffel direkt ins Caquelon reiben
3 dl Weisswein, mit 1 Esslöffel Maizena angerührt	dazugießen, Fondue zubereiten (Bild 2)
1 Knoblauchzehe, geschält 2–3 Esslöffel Kirsch	beigeben
wenig Muskat, Paprika und Pfeffer	würzen

Servieren: Fondue am Tisch auf einem Rechaud leicht köcheln lassen. Damit das Fondue nicht anbrennt und bitter wird, mit den eingetauchten Brotwürfeln auch auf dem Pfannenboden gut rühren.

Pro Person: 57 g Fett, 59 g Eiweiss, 86 g Kohlenhydrate, 4870 kJ (1164 kcal)

Hinweis: Wird Fondue ausländischen Gästen serviert, siehe «kleiner Tisch-Knigge».

Tipps

- Nebst Brot passen auch gekochte Raclette-Kartoffeln und gekochte Birnen- und Apfelschnitze zum Fondue.
- Knoblauchzehe halbieren, Caquelon damit ausreiben, erst dann den Käse beigeben.
- Andere Käsemischungen verwenden.
- Gereiften Käse (z. B. Appenzeller, Freiburger Vacherin, Gruyère, Sbrinz) für Fondue verwenden.
- Statt Weisswein alkoholfreien Apfelwein verwenden.

Verfeinern

- 100 g Glarner Schabziger kurz vor dem Servieren beigeben, das Fondue wird rassiger.
- Ca. 80 g Frischkäse (z. B. Gala) kurz vor dem Servieren beigeben, das Fondue wird sämiger.
- Ca. 10 g schwarzen Trüffel, fein gerieben, kurz vor dem Servieren beigeben.
- 1 roten Chili, entkernt, fein gehackt, kurz vor dem Servieren beigeben.
- 3 Esslöffel Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian), fein gehackt, beigeben.

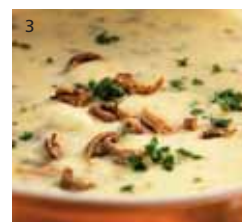
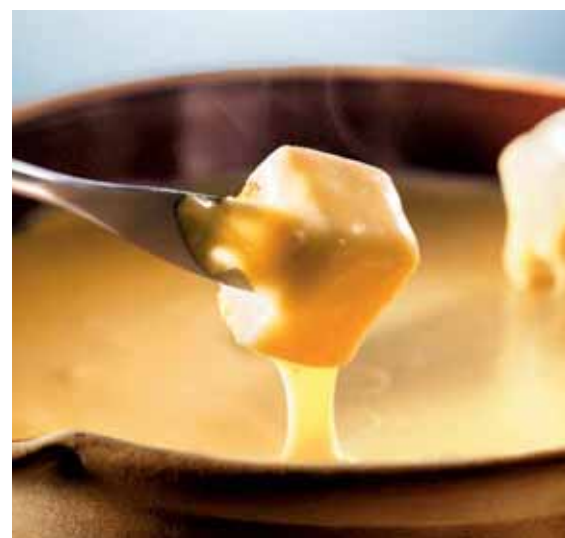
Variante: **Steinpilz-Fondue:** Bild 3.

Kleiner Tisch-Knigge

Achtung: Fondue

Hier zu Lande ist es selbstverständlich, dass man die Brotwürfel an die Fonduegabel steckt, in den Käse tunkt, zum Mund führt, um danach wie beschrieben weiterzufahren. Leute aus anderen Ländern kann das so genannte «double dipping» (zweimal eintauchen) jedoch sehr brüskieren. Vielerorts gilt, dass etwas, das einmal mit dem Mund in Kontakt gekommen ist, nicht wieder in eine Schüssel, Sauce usw. getaucht wird, die auch von anderen benutzt wird.

Tipp: Sind ausländische Gäste am Tisch, lieber die Brotwürfel mit einer Gabel von der Fonduegabel abstreifen, ohne diese zu berühren. Die Fonduegabel auf den Teller legen und den Brotwürfel mit der Gabel in den Mund stecken. Dasselbe gilt für Fisch- und Fleischfondue.



1 Brot in mundgerechte Würfel schneiden, sodass möglichst viele Stücke etwas Rinde haben.

Tipp: Brot vom Vortag lässt sich besser schneiden und an die Gabel stecken.

2 Fondue direkt im Caquelon auf dem Herd zubereiten. Damit das Fondue nicht gerinnt: Käse unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze zu einer sämigen Masse köcheln.

Pannenhilfe: Wenn das Fondue gerinnt, 1 TL Maizena mit wenig Weisswein und Zitronensaft anrühren, dazugießen, unter Rühren nochmals langsam aufkochen.

Steinpilz-Fondue

Fondue «moitié-moitié» zubereiten. Kurz vor dem Servieren 20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft, fein geschnitten, und 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt, unter das Fondue rühren.