

Unsere Fondues. Ihre Festtage.

Jetzt an Weihnachten und Silvester denken:
Unsere Fondues eignen sich hervorragend zum Nachkochen.
Sie finden rückseitig eine Rezeptanleitung unseres schmackhaften Classic-Fondues. Probieren Sie es aus! Übrigens:
Alle Zutaten erhalten Sie bei uns im Markt.



Classic
(4 Personen)

- 400 g Vacherin Fribourgeois
- 200 g kräftig, würziger Appenzeller
- 200 g Gruyère
- 400 ml spritziger Weißwein
- 1 Schnapsglas Williams oder Kirschwasser
- 1 TL Zitronensaft



Smoky
(4 Personen)

- 300 g Cheddar
- 300 g Gruyère
- 200 g Vacherin Fribourgeois
- 400 ml Rauchbier
- 1 Schnapsglas rauchiger torfiger Whiskey



Tasty
(4 Personen)

- 400 g Vacherin Fribourgeois
- 200 g Appenzeller kräftig-würzig
- 200 g Nachtwächter (uralt)
- 400 ml Elbing für eine weihnachtliche Note gern mit etwas Calvados oder Zimt abschmecken



Alkoholfrei
(4 Personen)

- 300 g Gruyère
- 300 g Vacherin Fribourgeois
- 200 g Emmentaler
- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Prisen Muskat
- Salz/Pfeffer nach Geschmack

Schritt-für-Schritt-Anleitung zum leckeren Classic-Fondue

Classic
(4 Personen)

1. Zutaten

400 g Vacherin Fribourgeois
200 g Appenzeller (kräftig-würzig)
200 g Gruyère
1 Teelöffel Zitronensaft
400 ml spritziger Weißwein
1 Schnapsglas Williams oder Kirschwasser

optional: 1–2 TL Speisestärke (Maizena) + etwas kalter Weißwein zum Anrühren
zusätzlich: Brot (Baguette od. Bauernbrot), kleine Pellkartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln nach Belieben

2. Ausrüstung

Caquelon (Fondue-Topf) oder schwerer Bräter, Holzlöffel oder hitzebeständiger Schneebesen, Fondue-Gabeln / Spieße

3. Vorbereitung

Käse vorbereiten: Alle Käsesorten fein reiben oder in sehr kleine Würfel schneiden. Kleine Stücke schmelzen gleichmäßiger.

Speisestärke (empfohlen): 1–2 TL Speisestärke mit 2–3 EL kaltem Weißwein glatt rühren. Das verhindert, dass das Fondue „trennt“. (Wenn du keine Stärke willst, klappt es oft auch ohne, aber es ist etwas riskanter.)

Brot & Beilagen: Brot in mundgerechte Würfel schneiden, Pellkartoffeln kochen und abkühlen lassen. Alles bereitstellen.

4. Fondue kochen

1. Caquelon einreiben: Die Innenseite des Topfes mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben (optional – klassisch, gibt Aroma). Knoblauch danach entfernen oder drin lassen, wie gewünscht.

2. Wein erhitzen: 400 ml Weißwein zusammen mit Zitronensaft im Caquelon bei mittlerer Hitze erwärmen, bis er heiß ist, aber nicht kocht (leichte Bläschen am Rand).

3. Käse einröhren: Den geriebenen Käse nach und nach portionsweise zum heißen Wein geben. Mit dem Holzlöffel gleichmäßig und langsam rühren – in Z-Form oder Kreisbewegungen – bis der Käse vollständig geschmolzen und eine glatte Masse entstanden ist. Nicht zu stark oder zu schnell kochen.

4. Stärke einarbeiten: Wenn du Stärke benutzt, die angerührte Stärke jetzt hinzugeben und gut einröhren. Kurz köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt (kein starkes Kochen).

5. Abschmecken: Zum Schluss 1 Schnapsglas Williams oder Kirschwasser unterröhren. Abschmecken (evtl. Pfeffer, Muskatnuss).

6. Temperatur halten: Fondue auf niedriger Hitze (Fondue-Brenner) warmhalten – es darf leicht blubbern, aber nicht heftig kochen (sonst trennt es). Gelegentlich umrühren.

5. Servieren & Essen

Jeder steckt ein Brotsstück oder Beilage auf die Gabel, taucht in den Käse und dreht es beim Herausziehen leicht, damit der Käse gleichmäßig haften bleibt.

Tipp gegen „Verlust“: Ein Tropfen Zitronensaft im Wein kann helfen, wenn der Käse sehr fetthaltig ist.

Wenn das Fondue zu dick wird: wenig heißen Wein nachgießen und gut verrühren. Wird es zu dünn: kurz etwas Stärke-Wein-Mischung einröhren, oder ein frisches Ei hinzufügen.

Sicherheit & Reinigung

Achte auf eine stabile Hitzequelle und sichere Platzierung des Caquelons. Rührlöffel nicht metallisch gegen die Pfanne schlagen (Beschichtung/Porzellan schonen).

Rückstände: Nachdem das Caquelon abgekühlt ist, Käsereste mit heißem Wasser einweichen, dann ausspülen.

Varianten / Tipps

Für intensivere Würze: etwas frisch geriebene Muskatnuss oder schwarzer Pfeffer. Wer's schärfer mag, röhrt etwas Dijon-Senf oder Senfpulver unter.

Für einen Umami-Kick empfiehlt sich ein Hauch Sojasauce, ein kleines Stück Taleggio oder Limburger.

Vegetarisch/alkoholfrei: statt Wein kräftige Gemüsebrühe + Zitronensaft verwenden (Geschmack verändert sich).

Kleine Einkaufsliste (abhängig vom Fonduetyp – bitte ergänzen Sie):

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss, Zitrone, naturtrüber Apfelsaft, Zimtstange, Rauchbier, Baguette/Bauernbrot ...

Guten Appetit!

Kulinarikwelten
STENGEL
www.kulinarikwelten.de