

Unsere Fondues. Ihre Festtage.

Jetzt an Weihnachten und Silvester denken:
Unsere Fondues eignen sich hervorragend zum Nachkochen.
Sie finden rückseitig eine Rezeptanleitung unseres schmack-
haften 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 einrühren: 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 einrühren. Kurz
köcheln lassen, bis die Masse leicht
eindickt (kein starkes Kochen).

5. Abschmecken: Zum Schluss
1 Schnapsglas Williams oder Kirschwasser
unterrühren. 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 Brotstück 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 einrühren, 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, rührt 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