

WEIL'S SCHMECKT UND GUTE LAUNE WECKT. DARAUFGREUT SICH DIE GANZE FAMILIE!



Käsefondue Grundrezept für 6 Personen



Käse entrinden und auf der Küchenreibe grob reiben



Alle Zutaten in das Caquelon geben.



Erhitzen und dabei ständig rühren.

Zutaten

- » 900 – 1200 g Käsemischung von ihrem Käsehändler, oder:
- » 400 g Greyerzer mild
- » 400 g Greyerzer rezent
- » 300 g Appenzeller
- » 100 g Emmentaler
- » 1 kg Weissbrot
- » 6 tl Maisstärke, gestrichen (z.B. Maizena)
- » 600 ml Weisswein, trocken (z.B. Fendant oder Gutedel)
- » 3 TL Zitronensaft
- » 6 Knoblauchzehen, mittelgross, grob gehackt

Zubereitung

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Greyerzer, Appenzeller und Emmentaler mit grober Raffel reiben. Den Käse in das Caquelon geben. Maisstärke darüberstreuen, Weisswein, Zitronensaft und Knoblauchzehen dazugeben. Die Mischung auf grosser Hitze erwärmen, bis der Wein zu kochen beginnt, dann auf mittlere Hitze zurückstellen. Dabei ständig mit einer Kelle rühren. Beim Rühren darauf achten, dass die Kelle immer in Kontakt mit dem Caquelon-Boden bleibt, damit der Käse nicht anbrennt. Sobald sich eine sämige Masse bildet, die Hitze erhöhen, bis das Fondue aufkocht. 1 – 2 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprika abschmecken. Brenner im Rechaud anzünden und das Caquelon mit der kochenden Fonduemasse drauf stellen und sofort mit den auf Fonduegabeln aufgespießten Brotwürfeln weiterrühren. Während des Essens darauf achten, dass die Käsemasse immer gut durchgerührt wird. Jetzt nur noch Ihre favorisierte Beilage wählen (siehe Tipps für Käsefondue) und der Fondue-Plausch wird zum feinen Geschmackserlebnis. En Guetel!

Tipps für das Käsefondue

Kenner und Ästheten legen genauso grossen Wert auf einen schön gedeckten Tisch wie auf ein feines Essen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem nicht alltäglichen Käsefondue und speziellen Beilagen.

Rassig Verfeinern Sie die traditionellen Käsemischungen mit Appenzeller oder Roquefort.

Knusprig Reichen Sie anstelle von Weissbrot Nussbrot und Pain paillasse.

Feurig Wenn Sie es gerne scharf mögen, würzen Sie das Käsefondue zusätzlich mit grünen Pfefferkörnern oder geschnetzeltem Peperoncini.

Fruchtig Servieren Sie Birnen- und Apfelschnitze sowie Trauben als erfrischende und leichte Beilagen.

Knackig Reichen Sie als Beilagen kurz angekochtes Gemüse, zum Beispiel Rübli, Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Zwiebeln, Champignons.

Würzig Verfeinern Sie das Käsefondue mit Oregano.

Weitere Informationen und noch mehr Fondue-Sorten aus den natürlī-Tonsteinkellern unter: www.naturli-ag.ch