

Fondue - Infos (Teil 1)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Das Fondue ist ein Hauptgericht. Wer Wert auf eine Vorspeise legt, dem sei das luftgetrocknete Bündnerfleisch empfohlen - eine erlesene Spezialität aus der Schweiz. Auch dünn geschnittener roher Schinken eignet sich sehr gut. Als Dessert serviert man am besten einen Fruchtsalat oder leichte Torte und Kaffee. Als begleitendes Getränk bevorzugen Fonduekenner einen trockenen, spritzigen Weisswein. Beliebt und bekoemmlich ist auch schwarzer Tee (besonders, wenn Kinder mit von der Tafelrunde sind). Fondue lässt sich beim Kochen und auf dem Tisch variieren. Gebt zur Abwechslung ein paar feingeschnittene Schalotten oder Morcheln bei. Oder bindet es vor dem Auftragen mit zwei Esslöffel Rahm. Oder wuerzt es im Sommer mit feingehacktem Dill oder anderen Kräutern. Oder mit ein wenig Senf. Auch eine Prise Curry gibt ihm ganz besonderen Geschmack. Wer es kräftig liebt, wuerzt am Schluss mit viel Pfeffer oder Knoblauch aus der Presse. Mit den Brotwürfeln können auch gedämpfte Champignons, Perlzwiebeln, Essiggurken, Schinkenwürfel, Birnenstücke oder vieles mehr serviert werden. Diese Beigaben werden hinter dem Brot auf die Gabel gespiesst und zusammen damit ins Fondue getaucht. Fondue Ausrüstung Die Fondue-Pfanne, in der Schweiz Caquelon genannt. Sie ist aus Ton, emailliertem Gusseisen oder Stahl Die Fonduegabeln haben 2 oder drei lange Zinken, damit das Brot gut aufgespiesst werden kann.

Das fertige Fondue stellt man auf ein Rechaud, einen Alkohol-, Spiritus- oder Gasbrenner mit regulierbarer Flamme. Hat jemand kein Rechaud, dann tut's auch ein transportable Elektroplatte oder ein Campingkocher. Wichtig: Die Hitze muss genuegen, um die Fondue leise koecheln zu lassen. Es ist wichtig welchen Kaese man zum Fondue verwendet. Emmentaler und Greyerzer Kaese geben die richtige Mischung. Das Brot mit Bedacht wählen: knusprig muss es sein und viel Rinde haben. Denn an jedem Würfel soll ein Stück Rinde sein. Pro Person rechnet man 200 g. Man gibt das Brot in mundgerechte Würfel vorgeschnitten auf den Tisch. Jeder nimmt sich dann eine Handvoll davon auf seinen Teller. Das Brot schneiden, bevor man mit dem Kochen beginnt. Mit der Zubereitung der Fondue erst anfangen, wenn alle Gäste da sind. Als Aperitif eignet sich ein leichter Wein ausgezeichnet. Ist Ihr Fondue nach dem Aufkochen zu dünn oder nicht so recht gebunden, können Sie gefahrlos noch etwas Kartoffelmehl zugeben. Es wird vorher mit etwas Wein kalt angeruehrt.