

## Fondue - Infos (Teil 2)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

### Anleitung:

Der Hausherr verwaltet neben dem Wein, dem Kirsch oder dem "Klaren" auch Das "Croûton". Das ist die knusprige Kruste, die sich am Pfannenboden bildet, wenn die Fondue zur Neige geht. Er giesst ein wenig Kirschwasser darueber, zuendet es an und verteilt diesen Leckerbissen gerecht. Uebrigens, dass jemand vom Kaese-Fondue einen Schwips bekommt, ist ein Geruecht. Denn nach 5 Minuten kochen enthaelt die Fondue-Masse keine Spur von Alkohol mehr. Kinder duerfen also kraeftig mitessen. Erwachsene trinken zwischendurch zu Wein oder Tee einen Schluck Kirsch oder einen anderen klaren Schnaps - in der Schweiz "Coup-dumilieu" genannt. Und nur daher kann dann auch ein kleiner Schwips kommen. Andere Kaesemischungen: Sbrinz war zur Zeit des roemischen Weltreiches der Schweizer Kaese. Er ist leichter verdaulich. Besonders geschaezt wird er als vollfetter Reibkaese. Den Fondues gibt er ein ganz besonderes Aroma. Schabzieger ist durch die Beimischung von Ziegerklee gruen und Kraeuterwuerzig. Fondues verleiht er in Aussehen und Geschmack eine besondere Note. Zusaetzliche Gewuerze: Curry sollte in Fondues nur sparsam verwendet werden. Er verleiht ihnen dann eine pikanten exotischen Hauch. Bei zugrossen Currymengen wird der Eigengeschmack des verwendeten Kaeses zu stark ueberdeckt. Paprikapulver kann sowohl als edelsuesse Qualitaet als auch als Rosenpaprika (dann allerdings in kleinen Mengen) verwendet werden. Paprika entfaltet seinen vollen Geschmack, wenn man ihn zunaechst in etwas heisse Butter gibt und dann gleich mit der Fluessigkeit abloescht. Natuerlich ist eine rote Fondue auch eine erfreulich optische Abwechslung. Kuemmel als bekanntes Kaesegewuerz ist auch fuer Fondues verwendbar. Fenschelsamen, die man vorher im Moerser etwas zerstoessen kann, duerfen nur sehr sparsam verwendet werden und geben dann der Kaesefondue eine aparte Geschmacksnote. Gruene Kraeuter koennen frisch und getrocknet in Fondues geruehrt werden. In groesseren Mengen kann man dabei Basilikum und Dill verwenden, etwas zurueckhaltender muss man bei Liebstoekel, Thymian, Majoran und Oregano sein. Wuerzsaucen wie Worcestershiresauce, Hebadox und Tabasco oder wuerzfluessige Zutaten kann man unvorsichtiger Dosierung an fast alle Fondues geben. Streuwuerzen wie Fondor und Aromat runden jeden Fonduegeschmack ab, man kann sie bedenkenlos ueberall verwenden. Andere Alkoholbeigaben: Anstelle des ueblichen Kirschwassers kann man z. B. folgende Schnaepse zum Anruehren des Staerkemehls und zum Parfuemieren verwenden: Zwetschgenwasser (Pfluemli) gibt einen haerteren Geschmack. Grappa (trester, Marc) verbindet sich gut mit dem zarten Kaese Aroma. Aquavit oder auch Kuemmellikoer ist etwas fuer jene, die seine etwas vordraengende Geschmacksnote schaezten. Pernot (Mastika, Uzo) hat eine ausgepraegten Anisgeschmack; er ist sicher nicht jedermanns Sache, wird aber auch in der Fondue seine Liebhaber finden. Willamine als typisches Schweizer Erzeugnis sollte man unbedingt auch einmal in einer Fondue versuchen. Kaese und Birnen, das passt in mancher Komposition zusammen. Trockener Sherry ist der Fondue-Geheimtip mancher Kenner. Man kann ihn natuerlich etwas grosszuegiger zugliessen als einen Schnaps.

Also, "Fondue isch guet und git e gueti Luune"

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
www.Heizmanns-Rezepte.de