

Käse - Fondue Diverse Rezepte und Infos

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

APPENZELLER FONDUE ZUTATEN

700	Gramm	Appenzellerkaese
1		Knoblauchzehe
0,35	Ltr.	Weisswein trocken
2	Teel.	Zitronensaft
15	Gramm	Staerkemehl (Maizena) ca.
80	ml	Kirschwasser
		Muskat, Pfeffer

GENFER FONDUE ZUTATEN

500	Gramm	Gryerzerkaese
200	Gramm	Raclette Kaese
1		Knoblauchzehe
0,35	Ltr.	Weisswein trocken
15	Gramm	Staerkemehl ca.
80	ml	Kirschwasser
10	Gramm	Morcheln getrocknet und Eingeweicht gehackt

FREIBURGER FONDUE HALB-HALB

350	Gramm	Greyerzerkaese
350	Gramm	Freiburger Vacherin Kaese
1		Knoblauchzehe
0,35	Ltr.	Weisswein trocken
15	Gramm	Staerkemehl ca.
80	ml	Kirschwasser
		Pfeffer, Muskat

NEUENBURGER FONDUE ZUTATEN

500	Gramm	Greyerzerkaese
300	Gramm	Emmentalerkaese
1		Knoblauchzehe
0,35	Ltr.	Weisswein trocken
15	Gramm	Staerkemehl ca.
80	ml	Kirschwasser
		Pfeffer, Muskat

OSTSCHWEIZER FONDUE ZUTATEN

150	Gramm	Greyerzerkaese
200	Gramm	Appenzellerkaese
200	Gramm	Tilsiterkaese(Royalp Swiss)
1		Knoblauchzehe
0,35	Ltr.	Apfelwein vergoren
15	Gramm	Staerkemehl ca.
80	ml	Obstschnaps
		Pfeffer, Muskat

UND AUSSADEM ZU ALLEN

700	Gramm	Helles Brot im Mundgerechte Wuerfel
-----	-------	--

Käse - Fondue Diverse Rezepte und Infos

Anleitung:

Zubereitung bleibt bei allen Fondues gleich evtl. die anderen Zutaten zB. Morcheln erst am Schluss begeben. Allen Käse an der Reibe reiben (evtl. Elektroreibe den Fingern zuliebe) Die Fonduepfanne mit zerquetschtem Knoblauch ausreiben. Den Weisswein(Apfelwein) in der Fonduepfanne aufkochen und den geriebenen Käse dazugeben je nach Rezept Zitronensaft begeben (siehe weiter unten). Auf starken Feuer unter ständigem Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten. Im Kirschwasser (oder anderer Schnaps) das Staerkemehl auflösen und damit das Fondue binden. Nun kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen. Das Fondue wird leicht kochen auf das Rechoth in der Tischmitte gestellt und jeder spiest das in Würfel geschnittene Brot auf und rührt im Fondue. Nun nimmt man die Gabel mit dem Käsemasse- Brotgemisch raus und dreht die Gabel damit sich die Käsefäden aufröhlen, und nicht den Tisch verunreinigen können. Dann ab auf den Teller und genusslich essen. Wer will kann das Brot vor dem Rühren in ein Glas mit Schnaps tauchen (nichts fuer Kinder!!!) Dazu Passt Weisswein oder Schwarztee.

Tipps, Infos und weitere Variationen:

Was tun wenn das Fondue:

zu dick ist: dem Kochendem Fondue unter Rühren etwas Weisswein beifügen.

zu dünn ist: nachbinden mit in Weisswein angerührter Stärke

scheidet/gerinnt: aufkochen und tüchtig mit dem Schneebesen verrühren, evtl. wenig Zitronensaft beifügen und nachbinden mit Stärke

Brot: Ganz frisches Brot ist schwer verdaulich darum helles Brot vom Vortag nehmen und in mundgerechte Würfel teilen.

Weitere Zutaten: Nach Belieben wird zum Fondue eine grosse Auswahl verschiedener Zutaten serviert, z.B. Essiggurken, Perlzwiebeln, Champignons, Mixet Pickles, Crevetten, Ananas, Birnenschnitze usw.

Hinweis fuer die Gäste: Mit dem aufgestecktem Brot rühren, so dass das Fondue cremig bleibt.

Dessert: Als klassische Fondue-Desserts sind Fruchtsalat, Kompott oder frische Früchte zu empfehlen.

Ein gut aufgefüllter Brenner bereitet einem wehniger Ärger als wenn er mitten beim Essen ausgeht.

Variationen der Rezepte:

Fondue mit Estragon: Freiburger Fondue halb und halb, vermischt mit in Butter gedünsteten gehackten Schalotten (ersatzweise Zwiebeln) gehacktem Estragon und Schwarzer Pfeffer.

Trueffel Fondue: Freiburger Fondue halb und halb vermischt mit gehackten schwarzen Trueffeln (ich meine die Pilze ;-)))

Pink Fondue: Freiburger Fondue halb und halb doch mit trockenem Roséwein gemacht.

Krauterfondue: Neuenburger Fondue, vermischt mit gehackten

Käse - Fondue Diverse Rezepte und Infos

(Fortsetzung)

Kraeutern.

Fondue monsieur: Neuenburgerfondue, vermischt mit Senf und Cayennepfeffer.

Birnen Fondue: Neuenburger Fondue anstelle von Kirschwasser Birnenschnaps (Williams) verwenden und Birnenschnitze dazu servieren.

Sennen Fondue: Appenzeller Fondue. Anstelle von Brot werden Pellkartoffeln serviert die in Suppenteller in kleine Stuecke gerteilt sind und mit der Fonduemasse uebergossen sind.

Fondue mit Curry:Freiburger Fondue halb halb, vermischt mit Currypulver und Ananaswuerfel. Die Ananas koennen auch separat dazu serviert werden.

Glarner Fondue: Neuenburger Fondue vermischt mit Glarner Schabzigerkaese (Kraeuterkaese)

Tomatenfondue: Neuenburger Fondue, vermischt mit Tomatenpuerree und kleinen Tomatenwuerfel.

Kinderfondue: Ideal fuer den Kindergeburtstag. In der Fonduepfanne dunkle Schokolade schmelzen dazu Birnenschnitze, Apfelschnitze, Trauben, Brot usw servieren.