

# 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 Kaese 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 Kaese dazugeben je nachRezept Zitronensaft begeben ( siehe weiter unten). Auf starken Feuer unter staendigem ruehren zu einer glatten Masse verarbeiten. Im Kirschwasser ( oder anderer Schnaps ) das Staerkemehl auflösen und damit das Fondue binden. Nun kraeftig mit Pfeffer und Muskat wuerzen. Das Fodue wird leicht kochen auf das Rehot in der Tischmitte gestellt und jeder spiest das in Wuerfel geschnittene Brot auf und ruehrt im Fondue. Nun nimmt man die Gabel mit dem Kaesemasse- Brotgemisch raus und dreht die Gabel damit sich die Kaesefaeden aufrollen, und nich den Tisch verunreinigen koennen. Dann ab auf den Teller und genuesslich essen. Wer will kann das Brot vor dem ruehren 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 Ruehren etwas Weisswein beifuegen.

zu duenn ist: nachbinden mit in Weisswein angeruehrter Staerke

scheidet/gerinnt: aufkochen und tuechtig mit dem Schneebesen verruehren, evtl. wenig Zitronensaft beifuegen und nachbinden mit Staerke

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

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

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

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

Ein gut aufgefuellter Brenner bereitet einem wehniger Aerger als wenn er mitten beim Essen ausgeht.

### Variationen der Rezepte:

Fondue mit Estragon: Freiburger Fondue halb und halb, vermischt mit in Butter geduensteten 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.