

Original - Schweizer Käsefondue

Kategorien: Fondue, Käse, Wein, Kirschwasser

Zutaten für: 4 Portionen

FONDUEMISCHUNG

500	Gramm	Geriebener Fribourger Vacherin (Gibt es im Kaese Fachgeschaeft)
300	Gramm	Geriebener Greyerzer Kaese
400	ml	Trockenen Weisswein (muss Trocken sein damit sich Der Kaese aufloest) Kirschwasser (Fuer das Fondue und als Aperitif) Maisstaerke (z.B. Mondamin)
2		Knoblauchzehen, halbiert Pfeffer aus der Muehle Frisch geriebener Muskat Weissbrot gewuerfelt - 1-2 Cm grosse Stuecke

Anleitung:

2 El Maisstaerke mit einen Schuss Kirschwasser in einen Glas anruehren. Das Caquelon (Kaesefondue Keramikasserolle) Mit 2 Knoblauchzehen kraeftig einreiben. Auf dem Herd nun im Caquelon 400ml trockenen Weisswein erhitzen und 800g Fonduemischung dazugeben. Der nun entstehende Kaeseballen muss langsam unter staendigen Ruehren zu einer Masse schmelzen. Sobald der Wein und Kaese eine gleichmaessige Masse bilden das Maizenagemisch dazugeben und kraeftig mit frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer wuerzen. Das Fondue sollte nun in 2-3 Minuten zu einer schoenen konstanten Masse werden.. Ansonsten noch etwas Maizena/Kirsch Mischung dazugeben und fertig. Fuer eine leichtere Verdaulichkeit kann man noch eine Msp. Natron untarruehren und die Kaesemasse kurz aufschaeumen lassen. Nun stellen wir das Caquelon auf das Rechaud

Jetzt kann das Fondue beginnen. Man spiesst sich 1-2 cm grosse Weissbrotwuerfel (Baguette) auf die Gabel und ruehrt damit in einer 8 ueber den Boden des Caquelons. Den Weissbrotwuerfel nun etwas abkuehlen lassen und verspeisen. Zum Fondue reicht man ausser Weissbrotwuerfel Tee und /oder Wein. Man kann auch vereinbaren dass jeder der sein Brot in der Kaesemasse verliert eine Aufgabe erfuellen muss. Klassisch muss ein Kirsch getrunken werden man kann aber auch ein Lied singen, den Abwasch erledigen, Kopfstand machen, oder was sonst so in geselliger Rund einfaellt.

Tipp: Wer es mag kann noch -gehackten Knoblauch dazugeben. - Perlzwiebeln oder andere Pickels. -Pilze frisch oder getrocknet. geduensteten Speck. ~Apfel oder Birnenstueckchen. -einen guten Tl Senf und eine Messerspitze Curry dazugeben und umruehren.

Ein mutiger Schuss Essig rettet uebrigens auch das geschiedene Fondue. Ein besonderer Leckerbissen ist uebrigens am Ende des Kaesefondues die Croute, die am Boden angebackene Kaesekruste. Die bekommt natuerlich der, der das wenigste Brot im Fondue verloren hat oder noch nicht satt ist.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de