

# AUFDENBLATTEN & Co.

Hotel-/ Haushalt-/ Geschenkartikel

Eisenwaren / Schlüsselservice

3920 **ZERMATT**

Tel 027 / 967 34 33

Fax 027 / 967 14 49

E-Mail aufco@swissonline.ch

## Käsefondue nach Neuenburger Art

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Emmentaler, gerieben
- 400 g Gruyère, gerieben
- 3 dl Weisswein, trocken und herb
- 60 g Kirschwasser (1 Gläschen)
- 30 g Maizena (2 – 3 gehäufte Teelöffel)
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Tl Zitronensaft
- Pfeffer, Muskat
- 800 g Brot in Würfeln



### Zubereitung

Caquelon mit halbierten Knoblauchzehen gut ausreiben. Geriebenen Käse, Weisswein und Zitronensaft hineingeben, unter kräftigem Rühren auf dem Kochherd erhitzen. Sobald sich eine gleichmässige Masse bildet, das im Kirschwasser aufgelöste Maizena begeben. In Form einer Acht rühren: die Masse muss stets in Bewegung bleiben. Mit Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Wenn die Masse gleichmässig glatt und cremig geworden ist, das Caquelon vom Herd nehmen und aufs Rechaud stellen.

### Tipps und Tricks

#### **Wenn das Fondue zu dick ist:**

dem kochenden Fondue unter ständigem Rühren etwas Wein begeben.

#### **Wenn das Fondue zu dünn ist oder Käse und Wein sich nicht binden wollen:**

dem kochenden Fondue mehr Maizena, aufgelöst in wenig Weisswein, begeben.

**Wenn sich das Fondue scheidet:** auf dem Herd stark erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sich wieder eine gleichmässige Masse gebildet hat.

Während des Essens muss das Fondue immer leise köcheln und ständig in Bewegung gehalten werden.

# **AUFDENBLATTEN & Co.**

Hotel-/ Haushalt-/ Geschenkartikel

Eisenwaren / Schlüsselservice

3920 **ZERMATT**

Tel 027 / 967 34 33

Fax 027 / 967 14 49

E-Mail aufco@swissonline.ch

## **Wissenswertes rund ums Fondue**

### *Variationen:*

Jeder Fondue-Liebhaber schwört natürlich auf „sein“ Rezept. Das „Neuenburger Fondue“ ist das Grundrezept aller Käsefondues. Selbstverständlich kann es mit anderen Käsesorten, Weinen und Gewürzen nach Belieben variiert werden.

### *Käse:*

Je jünger der Käse, umso milder wird das Fondue. Je reifer der Käse ist, umso cremiger und besser wird das Fondue. Wenn kein würziger Käse erhältlich ist, kann dem Fondue auch eine Prise Salz beigelegt werden.

### *Wein:*

Als Fondueweine sind alle trockenen Weine geeignet. Wichtig ist ein relativ hoher Säuregehalt, weil die Säure den Käse bindet. Den geriebenen Käse min. ein halbe Stunde vor der Zubereitung im Wein einweichen.

### *Gewürze:*

Versuchen Sie verschiedene Gewürze nach Ihrem eigenen Geschmack. Zum Beispiel Senf, Curry, Paprika usw.

### *Brot:*

Man rechnet mit ca. 200 g Brot pro Person. Am besten eignet sich nicht zu frisches Weissbrot mit viel Kruste (Pariserbrot). Das Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gabel immer durch die Kruste stossen, damit das Brotstück nicht im Fondue verlorenght.

### *Getränke:*

Traditionellerweise gehört zum Fondue herber, nicht zu stark gekühlter Weisswein. Sehr gut passt auch ein feiner, heisser Schwarztee. Ein Kirschwasser gehört natürlich auch zum Fondue. Wenn das Fondue zur Hälfte gegessen ist, wird mit einem Schluck Kirsch „le coup du milieu“ zelebriert.

### *Stipp-Variationen:*

Anstelle von Brotwürfeln sind auch gekochte Kartoffeln, Pilze, Apfel- oder Birnenstücke, Tomatenschnitze oder gedünstete Speckwürfel geeignet. Auch blanchierte und gewürzte Gemüsestücke wie Sellerie, Blumenkohl, Gurken, Peperoni schmecken ausgezeichnet.

### *Croûte:*

Auf dem Boden des Caquelons bildet sich eine Käsekruste, die „croûte“. Sie gehört dem Ehrengast oder wird unter denjenigen dem Ehrengast oder wird unter denjenigen verteilt, die bis zum Schluss mitgemacht haben. Die Croûte wird nicht mit Brot, sondern mit der Gabel gelöst.

***Haarrisse im Fonduegeschirr:***

Fonduegeschirr wird aus feuerfestem Keramikton hergestellt. Bei steigender Temperatur dehnt es sich aus und zieht sich beim Abkühlen wieder zusammen. Die Glasur vollzieht diese Dehnung nur teilweise: es entstehen Haarrisse. Haarrisse im Fonduegeschirr sind keine Materialfehler, sondern ein Qualitätsgarant für hohe Temperaturwechselbeständigkeit und lange Lebensdauer.