



Fondue : so gelingt's !

Anleitung, Tipps und Tricks

Für ein gelungenes Fondue sind am wichtigsten:

- die richtige Käsemischung!
- Geduld beim Kochen !

gsund + gluschtig verrät Ihnen aber noch viel mehr !

Grundzutaten:

Käse:

Käse ist nicht gleich Käse !

Viele Käse lassen sich schmelzen, aber nicht alle eignen sich für s' Fondue ! Lassen Sie sich beraten. Wir führen 10 verschiedene erprobte Mischungen von leicht bis feurig und von bewährt bis extravagant.

Pro Person rechnet man mit durchschnittlich 200 g Käse.

Wein:

Idealerweise ein Fonduewein, als Ersatz kann auch ein herber Weisswein plus einige Tropfen frischer Zitronensaft verwendet werden (die meisten Weine enthalten zuwenig Säure, um das Fondue zu binden)

Menge: halb so viel Wein wie Käse, also z.B. 1 dl Wein für 200 g Käse.

Maizena:

Das Fondue braucht ein Bindemittel. Dazu eignet sich Maizena oder Kartoffelstärke, jedoch nicht Maizena Express. Maizena sollte frisch sein.

Menge: 1 gestrichener Teelöffel pro 200 g Käse.

Knoblauch:

Wie und wieviel ist Ihrem Geschmack überlassen. Eine gute Variante ist, die Zehe zu halbieren und mit der Schnittfläche das Caquelon ausreiben. Dann die Knoblauchzehe ganz

dem Fondue begeben, so kann sich später herausfischen, wer sie mag. Auch gehackt oder gepresst kann sie beigefügt werden oder für Liebhaber separat serviert werden.

Kirsch und Gewürze:

Vor dem Servieren kann das Fondue beliebig abgeschmeckt werden. Die klassische Variante: ein kleines Gläschen Kirsch für 4 Personen sowie Pfeffer und Muskatnuss – oder unsere fertige Fonduewürzmischung.

Brot:

Brot darf knusprig sein und für bessere Haltbarkeit auf der Gabel auch eine zarte Rinde haben. Ein Hit ist das Fonduebrot: rund, flach und oben mit Rillen versehen. So lässt es sich am Tisch bequem in Brocken brechen, das „Würfeli-Schneiden“ erübrigt sich.

Menge: pro Person rechnet man mit 150g Brot, allerdings variiert die Menge auch je nach Konsistenz des Fondues: ist es dünn geraten, braucht es mehr Brot als ein eher dickes Fondue, deshalb lieber etwas Brot auf Reserve bereithalten.



Fondue Schritt für Schritt

Zutaten für 4 Personen:

800 g *gesund* + *gluschtig*-Fonduemischung
4 dl Fonduewein
1 Knoblauchzehe
4 gestrichene Teelöffel Maizena
1 kleines Gläschen Kirsch
Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gemahlen

Zubereitung:

Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Käse, Maizena und Wein zusammen ins Caquelon geben und langsam unter stetem Rühren aufkochen. Geduldig rühren, bis es köchelt und sämig ist! Zum Schluss das Fondue mit Kirsch und Gewürzen abschmecken. Auf dem Rechaud servieren und stets leicht köcheln lassen. Mit jedem Brotbrocken gut umrühren.

Fondue-Variationen:

Für ein besonders feuriges Fondue:

gehackte Peperoni, Zwiebeln oder Peperoncini dünsten und begeben.

Pilze:

Eine Handvoll frische Pilze putzen, klein schneiden, in etwas Butter weich dämpfen und ins servierfertige Fondue geben.

Kräuter:

unser Favorit : das Fondue provencale. Mit Petersilie, Schnittlauch und herbes de Provence.

Fondue ohne Alkohol:

Das Fondue mit Apfelwein ohne Alkohol zubereiten und keinen Kirsch verwenden.

Fondue tête à tête :

Das Fondue für spezielle Gelegenheiten. Anstelle des gewöhnlichen Weißweines einen Schaumwein (Brut) nehmen und nicht mit Kirsch abschmecken.

Hilfe !

Das Fondue ist zu dünn:

Stellen Sie die Rechaudflamme höher, rühren Sie zuerst in wenig Fonduewein (oder Kirsch) etwas Maizena hinein und geben Sie dann dies dem Fondue bei. Rühren , bis es gut köchelt.

Das Fondue ist zu dick:

Stellen Sie die Rechaudflamme höher und geben Sie unter kräftigem Rühren etwas Fonduewein dazu.

Das Fondue will scheiden:

Stellen Sie das Caquelon auf den Herd zurück. Vermischen Sie einen Teelöffel Maizena mit etwas Fonduewein und einigen Tropfen Zitronensaft und geben Sie dies unter kräftigem Rühren ins Fondue. Kurz aufkochen lassen. Am Tisch stets gut rühren !

Das Fondue bildet beim Kochen einen Klumpen:

Keine Panik ! Die verschiedenen Käsesorten, mit denen die Fonduemischung hergestellt wird, haben unterschiedliche Schmelzpunkte. Deshalb Geduld haben und immer kräftig rühren.

Das Drumherum:

Zum Tunken und Naschen:

Nebst dem traditionellen Brot können auch Früchte und Gemüse aufgespiesst werden. Bei jung und alt besonders beliebt sind Bananen, Ananas und Birnen. Oder wie wär's mit Pilzen, Cornichons, Silberzwiebeln, Oliven, Maiskolbchen, gekochte Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, geschwellte Kartoffeln ?

Zum Trinken:

Einen leichten, spritzigen Weisswein oder Tee.

Zum Dessert:

Etwas Leichtverdauliches und Erfrischendes: wir mögen Fruchtsalat am liebsten. Glacé ist eher ungeeignet.

Tipps rund ums Fondue:

Aufbewahrung der Käsemischung:

Frische Fonduemischung ist im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar. Gut eingepackt ist sie auch tiefkühlbar. Der ideale Vorrat für den spontanen Fonduegluscht ist das Fix-Fertig-Fondue von gsund + gluschtig; hergestellt mit unserer Hausmischung und von uns bereits vermischt mit Maizena und Wein lässt es sich problemlos 2 Monate im Kühlschrank lagern oder auch tiefgefrieren.

Für ein besonders sämiges Fondue:

Die Käsemischung bereits 1-2 Stunden vorher mit dem Wein ins Caquelon geben und ziehen lassen. Oder ein Fix-Fertig-Fondue von gsund + gluschtig verwenden !

Brennsprit:

Da sich Brennsprit in der Hitze ausdehnt, Rechaud nicht bis ganz oben füllen (1 dl reicht für eine knappe stunde Brenndauer).

Zubereitung ohne Strom:

Auf dem Herd geht's am schnellsten. Aber man kann das Fondue auch stromunabhängig auf dem Rechaud zubereiten, das dauert etwas länger und braucht ein klein bisschen mehr Wein. Der Plausch beginnt hier schon beim Kochen.

Zu Beginn auf höchster Flamme stets gut umrühren, dann, wenn's schön sämig geworden ist, jedoch das zurückstellen der Flamme nicht vergessen !

Verwenden Sie die UFO-Scheibe, so sollten sie diese erst unterlegen, wenn das Fondue fertig zubereitet ist !

Und falls sie die UFO-Scheiben noch nicht kennen : das ist eine unscheinbare Alu-Scheibe, die sehr wirkungsvoll das Anbrennen des Fondues verhindert ! Sehr patent !

Fondue für Kinder:

Der Alkohol verflüchtigt sich nach fünfminütiger Kochzeit. So können auch Kinder mit dabei sein. Allerdings mögen nicht alle Kinder Fondue, weil die Weinsäure auf dem zarten Gaumen brennen kann. Daher den Kindern zuerst ein Stück einer süssen Frucht (Ananas, Birne, Banane...) auf die Gabel spiesen und dann ein Stückchen Brot.

Die Gäste wollen mehr Fondue:

Falls Sie noch Fonduekäse haben, können Sie das Fondue jederzeit strecken, indem Sie die Rechaudflamme höher stellen und unter kräftigem Rühren etwas Käse und Fonduewein dazugeben. Das Fondue lässt sich auch strecken, indem Sie gegen Schluss ein Ei in das Caquelon schlagen und gut aufrühren. Oder wie wär's mit einem Gala-Käsli oder einem Stück Blauschimmelkäse ?

Fondueresten:

Fondueresten lassen sich wiederverwerten !

Zum Beispiel: Fonduereste raffeln, mit Ei mischen, würzen nach Belieben und auf mit Senf bestrichene Brotscheiben streichen. Garnieren mit Tomaten, Birnen oder Ananas. Backen im Ofen – en Guete !

Ausleihservice:

Gsund + gluschtig stellt Ihnen Fonduegarnituren für 2- 500 Personen zur Verfügung.

Da das Fondue auch auf dem Rechaud zubereitet werden kann, eignet es sich hervorragend für Waldhütten , im Zelt usw.

Auf Wunsch sind wir Ihnen beim Organisieren von grösseren Anlässen gerne behilflich.

Unsere Fonduemischungen:

Hausmischung: Von mild bis pffiffig zu haben, mit Greyerzer, Bergkäse und Vacherin.

Füür-Fondue: das Feurige !mit Pfeffer-Bergkäse und ganzen Pfefferkörnern drin

Provençale-Fondue: unser Geheimfavorit ! Feines Fondue mit Kräutern

Bergler-Fondue: das Urchige ! mit drei verschiedenen rezenten Bergkäsen

Moitié-moitié-Fondue: das Sämige ! Mit halb Freiburger Vacherin, halb Greyerzer

Waadtländer-Fondue: das Solofondue: mit Greyerzer in drei verschiedenen Reifestadien

Azzurro-Fondue: Blauschimmel verleiht diesem Fondue südländischen Charakter

Penalty-Fondue: Volltreffer aus der Innerschweiz mit Sbrinz

Glarner-Fondue: das Spezielle mit den geheimnisvollen Ziger-Kräutern

Ostschweizer-Fondue: das Alkoholfreie ! Mit saurem Most gekocht, Appenzeller und Tilsiter gehören dazu. Ein speziell leicht verdauliches Fondue

Fix-Fertig-Fondue :

Unser Fix-Fertig-Fondue (Käse bereits vermischt mit Wein und Maizena) gibt's wahlweise mit unserer Hausmischung oder dem Provençale-Fondue in Portionen für 2, 3 oder 4 Personen – und auf Vorbestellung selbstverständlich auch ganz nach Ihren Wünschen !

