

Feines Fondue

Zutaten: (für 4 Pers.)

800 g Käse (halb Greyerzer, halb Vacherin)*
3,2 – 3,5 dl Weisswein** mit schönem Säureanteil (Bsp. Chasselas)
1 Knoblauchzehe
4 TL Maizena
evtl. 1 TL Zitronensaft (braucht es nur falls der Wein zu wenig Säure hat)
frisch gemahlene schwarze Pfeffer
evtl. etwas Muskatnuss
ca. 800 g weisses oder dunkles Brot*** vom Vortag (am besten Baguettes mit viel Rinden-Anteil und wenig Krume)
nach Belieben Kirsch

* sehr fein wird das Fondue auch, wenn man ausschliesslich Vacherin verwendet (eine Mischung aus verschiedenen Vacherins). Würzen Sie das Greyerzer/Vacherin-Fondue nach Belieben mit etwas würzigem Alp- oder Bergkäse. Für die Fondue-Mischung immer Käse mit ähnlichem Schmelzpunkt wählen. Ausser beim Vacherin immer darauf achten, dass der Käse weder zu jung noch zu alt ist. Käse mittleren Reifegrades (ca. 9 Mte.) ist ideal für Fondue.

** statt mit Weisswein lässt sich das Fondue auch mit Bier, saurem Most, Prosecco oder Champagner und für Kinder mit Apfelsaft zubereiten.

*** Anstelle von Brot vorgegarte kleine Kartoffeln, blanchierte Gemüsetücklein (Blumenkohl, Broccoli, Lauch, Kürbis, Peperoni etc.) verwenden. In wenig Butter gedämpfte Pilze (Champignons, Shitakes, Eierschwämme) oder frische Birnenschnitze können auch aufgegabelt und im Fondue getunkt werden.

Zubereitung:

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. (Knoblauch-Liebhaber reiben das Brot vor dem Schneiden mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ein). Das Caquelon ebenfalls mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse mit der Röstraffel reiben und im Caquelon mit dem Weisswein mischen. Wer mag, gibt auch die Knoblauchzehe dazu. Diese Mischung dann 1 – 2 Std. ziehen lassen. Anschliessend Maizena hinzugeben, gut mischen und die Mischung auf dem Herd unter ständigem Rühren schmelzen. Mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Das Caquelon mit dem geschmolzenen Käse auf das Rechaud stellen. Achtung: Das Fondue darf nie kochen, muss aber fleissig gerührt werden. Immer darauf achten, dass man auch von unten (Boden des Caquelons) nach oben rührt.

Den Kirsch separat zum Fondue servieren. Wer mag, tunkt darin das Brot.
