

DER SCHWEIZER – Andrzej Koch

Käsefondue-Grundrezept (für 4 Personen)

Das Caquelon mit einer (oder mehreren) Knoblauchzehen ausreiben und je nach Belieben den Knoblauch im Caquelon lassen.



800 g Fondue mit 4 gestrichenen Teelöffeln Maizena (Maisstärke) vermischen und zusammen mit 3,5 dl Weisswein und einem Teelöffel frischen Zitronensaft unter kräftigen Rühren (eine 8er-Schleife) aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. 1 Gläschen Kirsch (=Schnaps) begeben, mit Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme leicht weiterköcheln lassen und mit jedem Brotbrocken umrühren (nicht nur Tunken, umrühren!). Und wer das Brot verliert...

Wichtig, genügend Brot für alle Gäste vorbereiten, dass zuvor in mundgerechte Stücke geschnitten wurde (ca. 1 kg Weissbrot oder Brot für 4 Personen). Und vorzugsweise Brot, das nach dem Schneiden einen Rest Brotrinde aufweist, damit das Anstecken auf die Fonduegabeln besser funktioniert. Ausserdem darauf achten, dass der Säuregehalt stimmt, da das Fondue sonst gerinnen kann. Vermeiden kann man dies, indem man ein oder zwei Teelöffel Zitronensaft beigibt oder zu Not tut es auch einen Schuss Essig.

Das Brot vor dem Eintauchen in den Käse mit Kirschwasser benetzen, dass schmeckt auch gut.

Walliser Version

Mein Fondue mach ich auch mal mit Tomaten/Paradeiser: Ein Sugo (Tomaten enthäutet und entkernt) vorbereiten und ab ins Caquelon. Mit Erdäpfeln servieren.

Und übrigens, ein Tipp mit grossartiger Wirkung, wenn man das Fondue, ohne zu erhitzen ein oder zwei Stunden vorher herrichtet (Wein, Maizena, Käse, etc...), dann wird es leichter verdaulich. Kein Witz! Wenn dann die Gäste kommen muss man lediglich noch das Fondue erwärmen.

Mit freundlichen Grüßen
Andrzej Koch