

Texte français au verso

Caquelon «Fédéral»

Die Rezepte sind für vier Personen berechnet

Tomaten-Fondue

1 Teelöffel Butter oder Margarine
2 Knoblauchzehen, gepresst
3 dl Tomatensaft
2 Esslöffel Tomatenpüree
2 Prisen Zucker
700 g Raclettekäse, grob gerieben
1 dl Rotwein
2 Teelöffel Maizena
2 Tomaten, geschält und fein gewürfelt
2 Esslöffel Grappa, nach Belieben
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, nach Bedarf

Zubereiten

1. Butter oder Margarine im Caquelon warm werden lassen, Knoblauch zugeben, kurz andämpfen.
2. Tomatensaft, Tomatenpüree und Zucker zugeben, aufkochen, von der Platte nehmen.
3. Den Käse in die Tomatensauce streuen, unter Rühren langsam aufkochen, bis er geschmolzen ist.
4. Maizena mit Wein anrühren, dazurühren, aufkochen.
5. Tomaten und Grappa darunter rühren, würzen, sofort servieren.

Kräuter-Fondue

1 Knoblauchzehe, halbiert
1 Zweiglein Rosmarin
1 Zweiglein Thymian
400 g Bergkäse (z. B. Bündner Bergkäse), grob gerieben
200 g rezenter Gruyère, grob gerieben
200 g Freiburger Vacherin, grob gerieben
3 Esslöffel Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian), fein gehackt
2 Esslöffel Maizena
3 1/2 dl Weisswein
2 Esslöffel Kirsch oder Kräuterschnaps
Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten

1. Den Caquelon mit Knoblauch und Kräutern ausreiben.
2. Käse und gehackte Kräuter in den Caquelon geben.
3. Maizena mit Wein anrühren, dazugiessen, unter Rühren langsam aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren weiterköcheln, bis der Käse geschmolzen und das Fondue cremig ist.
4. Kirsch darunter rühren, würzen, sofort servieren.

Tipps rund ums Fondue

Käsefondue

- Viele Käsehändler haben ihre eigene Fonduemischung. Die Anleitung zur Zubereitung steht jeweils auf der Verpackung.
- Die Käsemischung "moitié-moitié" ist sehr beliebt. Sie besteht zur Hälfte aus rezentem Gruyère und zur Hälfte aus Freiburger Vacherin.
- Pro Person wird 150–200 g Käse berechnet.
- Das Fondue wird unter ständigem Rühren **langsam** erhitzt.
- Durch die Zugabe von 1 Teelöffel Zitronensaft verbinden sich Flüssigkeit und Käse besser und das Fondue wird cremig.
- Wenn das Fondue scheidet, 1 Teelöffel Maizena mit wenig Weisswein und Zitronensaft anrühren, dazugiessen, Fondue nochmals **langsam** aufkochen.

Fondue vorbereiten

- Am Vortag Maizena in Flüssigkeit (z. B. Weisswein) auflösen, Käsemischung dazugeben, gut mischen. Zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor der Zubereitung den Caquelon nach Belieben mit Knoblauch ausreiben.

Fondue verfeinern

Kurz vor dem Servieren unter das fertige Fondue rühren

- Ca. 80 g Frischkäse (z. B. Gala)
- 50 g Vacherin Mont d'Or
- 100 g fein geriebener Glarner Schabziger

Fondue ohne Alkohol

- Wichtig ist die Zugabe von Zitronensaft. Die Säure bewirkt, dass sich Flüssigkeit und Käse verbinden und das Fondue cremig wird.
- Statt Wein Tomatensaft oder alkoholfreien Apfelwein verwenden.

Zum Fondue passen

- Verschiedene Brote, pro Person 150–200 g. Brotwürfe so schneiden, dass möglichst viele Stücke Brotrinde haben.
- Raclette-Kartoffeln.
- Gekochte Birnen- oder Apfelschnitze.
- Als Getränk wird Fendant, Waadtländer Chasselas oder Schwarztee serviert.

Fonduegeruch vertreiben

Einige Wacholderbeeren und 2–3 Nelken ohne Fett in einer Pfanne rösten und in einer Schale ins Esszimmer stellen.