

+++++

FIGUGEGL...

‚Fondue isch guet und git e gueti Luune.‘

(sagen die Schweizer)

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...

Immer genügend Brot bereit halten, das 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 den Saft einer halben Zitrone beigibt oder einen Schuss Essig.

Das Brot vor dem Eintauchen in den Käse mit Kirsch benetzen schmeckt auch guet.

Walliser Version

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

EN GUETE !!!!

wünscht der Schweizer

Andrzej Koch | koch@derschweizer.eu
Fr/Sa Karmelitermarkt, Tel 0664/1561066

+++++