

Liebesaffäre.

Schweizer Fondue –

*Verführung mit
Geschmack.*



Switzerland Cheese Marketing
Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 385 26 26, Fax 031 385 26 27
info@switzerland-cheese.com, www.switzerland-cheese.ch



Fondue – Verführung mit Geschmack

Wer kennt es nicht, das beliebte Fondue... Die heisse Verführung in Käsegestalt macht jedes Essen zum gesellschaftlichen Ereignis. Aber Achtung: Auch das Fondue geht mit der Zeit, und mit dem Käse allein ist es nicht mehr in jedem Fall getan. «Wer wagt, geniesst!» lautet die Devise – und warum soll man nicht auch auf dem Rechaud einmal etwas Neues ausprobieren?

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von den originellen und leckeren Fondue-Ideen inspirieren. Erleben Sie das traditionelle Fondue von seiner modernen Seite – zum Beispiel als Schabziger Fondue oder als Tête de Moine Fondue. Wer gerne rot sieht, wird begeistert sein vom Walliser Tomatenfondue. Was Sie auch ausprobieren – eines bleibt sich gleich: Fondue isch guet und git e geuti Luune!

Fondue Moitié-Moitié



Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe, halbiert
3½ dl Weisswein
1 Teelöffel Zitronensaft
400 g Le Gruyère AOC, gerieben
oder geraffelt
4 gestrichene Teelöffel Maizena

400 g Vacherin Fribourgoise AOC,
geschnetzelt
1 Gläschen Kirsch
1 Prise Cayennepfeffer



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Le Gruyère AOC mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren, den Vacherin Fribourgoise AOC begeben und tüchtig rühren, bis er schmilzt. Das Fondue darf nicht mehr kochen. Den Kirsch begeben und wenig Cayennepfeffer dazugeben. Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten.

Fondue Mont d'Or



Zutaten für 4 Personen:

- | | | | |
|-------|--|---|---|
| 1 | Knoblauchzehe, halbiert | 1 | Gläschen Calvados |
| 800 g | Vacherin Mont d'Or AOC, ohne Rinde
möglichst reif | | Pfeffer, Muskat, Paprika,
Cayennepfeffer |
| 2 dl | Weisswein | 1 | Bund Schnittlauch |
| 2 | gestrichene Teelöffel Maizena | | |



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Vacherin Mont d'Or AOC im Weisswein bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren schmelzen. Das Maizena im Calvados auflösen, zum Fondue geben, kurz aufkochen, würzen und sofort servieren. Den fein gehackten Schnittlauch bei Tisch über das Fondue streuen.

Innerschweizer Fondue



Zutaten für 4 Personen:

- | | | | |
|-------|---|---|-------------------------------|
| 1 | Knoblauchzehe, halbiert | 4 | gestrichene Teelöffel Maizena |
| 3½ dl | Weisswein | 1 | Gläschen Kirsich |
| 1 | Teelöffel Zitronensaft | | Pfeffer, Muskat |
| 300 g | Sbrinz AOC, gerieben | | |
| 200 g | Raclettekäse, geraffelt | | |
| 300 g | Schweizer Tilsiter (rote Etikette), geraffelt | | |



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Sbrinz AOC, Raclettekäse und Tilsiter mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter ständigem Rühren aufkochen. Den Kirsch begeben und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Ostschweizer Fondue



Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|--|--|
| 1 Knoblauchzehe, halbiert | 4 gestrichene Teelöffel Maizena |
| 3 dl Apfelwein | 1 Gläschen Obstbranntwein
oder Calvados |
| 1 Teelöffel Zitronensaft | Pfeffer, Muskat |
| 400 g Appenzeller®, geraffelt | |
| 400 g Schweizer Tilsiter (rote Etikette),
geraffelt | |



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Appenzeller® und Tilsiter mit Maizena vermischen und zusammen mit Apfelwein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Obstbranntwein beifügen, mit Pfeffer und Muskat würzen, nochmals kurz aufkochen und sofort servieren.

Schabziger Fondue



Zutaten für 4 Personen:

1	Knoblauchzehe, halbiert	50 g	Schabziger, fein gerieben
3½ dl	Weisswein	4	gestrichene Teelöffel Maizena
1	Teelöffel Zitronensaft	1	Gläschen Kirsch
500 g	Le Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt		Pfeffer, Muskat
250 g	Emmentaler AOC, gerieben oder geraffelt		



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Le Gruyère AOC und Emmentaler AOC mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Schabziger und den Kirsch begeben und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Tête de Moine Fondue



Zutaten für 4 Personen:

- | | | | |
|-------|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Knoblauchzehe, halbiert | 1 | Teelöffel Zitronensaft |
| 500 g | Le Gruyère AOC, geraffelt | 1 | Gläschen Kirsch |
| 300 g | Tête de Moine AOC, geraffelt | | Pfeffer, Muskat |
| 4 | gestrichene Teelöffel Maizena | | |
| 3½ dl | Weisswein | | |



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Le Gruyère AOC und Tête de Moine AOC mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. Den Kirsch begeben und mit Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren.

Waadtländer Fondue



Zutaten für 4 Personen:

- | | | | |
|-------|--|---|-------------------------------|
| 1 | Knoblauchzehe, halbiert | 4 | gestrichene Teelöffel Maizena |
| 3 dl | Waadtländer Weisswein | 1 | Gläschen Kirsch |
| 1 | Teelöffel Zitronensaft | | Pfeffer, Muskat |
| 800 g | Le Gruyère AOC, verschiedene Reifegrade, gerieben oder geraffelt | | |



Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse mit Maizena vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Kirsch begeben und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Walliser Tomatenfondue



Zutaten für 4 Personen:

30 g	Butter	500 g	Le Gruyère AOC, gerieben
1	Knoblauchzehe, durchgepresst	300 g	Emmentaler AOC, gerieben
1	Zwiebel, fein gehackt	4	gestrichene Teelöffel Maizena
3	Tomaten gewürfelt	1	Gläschen Kirsich
2½ dl	Weisswein		Pfeffer, Muskat



Butter im Caquelon zergehen lassen. Knoblauch, Zwiebeln und gewürfelte Tomaten kurz darin andünsten und mit Weisswein ablöschen. Den Käse begeben und auf kleinem Feuer unter kräftigem Rühren aufkochen. Das Maizena im Kirsch auflösen und beifügen. Weiterhin tüchtig rühren, nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Nach Belieben mit etwas Majoran oder Oregano abrunden. (Tipp: die Tomaten unten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Kerne entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.)

Tipp 1: Das Fondue will scheiden

Stellen Sie das Caquelon auf den Herd zurück und geben Sie einen Teelöffel in Weisswein und etwas im frischem Zitronensaft aufgelöstes Maizena bei. Kräftig rühren und kurz aufkochen lassen.

Wünschen Sie weitere nützliche Tipps?

Dann besuchen Sie uns im Internet. www.switzerland-cheese.ch

