

Käsefondue

KÄSE

ca. 200 g p. P.

WEIN

100–200 ml

TEMPERATUR

nicht kochen!

PORTIONEN

nach Bedarf

FOTO

ZUTATEN

KÄSE – VARIANTE A

- ☐ 50 % Gruyère (mind. 9 Monate gereift)
- ☐ 50 % Vacherin fribourgeois

KÄSE – VARIANTE B

- ☐ 40 % Gruyère
- ☐ 40 % Vacherin fribourgeois
- ☐ 20 % Emmentaler

WEITERE ZUTATEN

- ☐ 100–200 ml Weißwein (z. B. Grüner Veltliner)
- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ ca. 1 EL Speisestärke
- ☐ 2–4 cl Schladerer Kirschwasser
- ☐ Muskatnuss, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Käse reiben – per Hand (!), nicht mit der Maschine.
- 2 Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.
- 3 Herd auf niedriger Stufe laufen lassen und zunächst nicht mehr als 100 ml Weißwein in den Caquelon geben. Heiß werden lassen, nicht aufkochen.
- 4 Wichtig: Die Käsemischung darf zu keiner Zeit kochen. Ein kleiner Blubb ist aber in Ordnung.
- 5 Nach und nach den geriebenen Käse zum Wein geben und rühren, damit er gut schmilzt. Die Temperatur im Auge behalten und ggf. anpassen. Wird die Mischung zu dick, Wein nachgießen.
- 6 Weiter Käse hinzugeben und schmelzen lassen. Rühren, rühren, rühren.
- 7 Wenn aller Käse geschmolzen ist, das Kirschwasser hinzugeben – vorsichtig, zu viel Schnaps verdirbt den Geschmack. Pi mal Daumen 2–4 cl, ich bleibe bei max. 2 cl.
- 8 Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Optik weißer Pfeffer, geschmacklich ist schwarz oder weiß egal.
- 9 Ist die Mischung zu dünn: Weißwein und Speisestärke verrühren, langsam einrühren und 1–2 Minuten anziehen lassen.

DAZU

Variante a (moitié-moitié) ist klassisch und intensiver, Variante b gefälliger – der gemeine Schweizer fällt dabei allerdings gerne tot um. Ersatz für Vacherin fribourgeois: Thurgauer.

Baguette in zwei Sorten: Baguette parisienne (grobe Porung, sehr knusprige Kruste) und „deutsches“ Baguette (feine Porung, dünnere Kruste).

Cornichons, Bündnerfleisch, Birnen (erst unmittelbar vor dem Servieren aufschneiden, sonst braune Pampe).

Kartoffeln: Drillinge mit Schale kochen, aber nicht ganz durch. Abkühlen lassen, halbieren und in reichlich Butter langsam knusprig anbraten. Ideal: am Vortag kochen, vor dem Servieren anbraten.