

Alles über das Käse-Fondue

Nehmen Sie sich die Zeit und erfahren Sie ein wenig über das Fondue, indem Sie nachfolgende Zeilen durchlesen.

Von Ausländern als unsere Nationalspeise betrachtet und im Larousse Gastronomique als Genfer Erfindung aufgeführt, stammt das Käsefondue nach Ansicht der Neuenburger aus ihrem Kanton, womit die Waadtländer und auch die Walliser nicht unbedingt einverstanden sind. Wie dem auch sei, das Fondue sollte nach wie vor in einem Caquelon, dem bekannten *Tongeschirr*, zubereitet werden. Es wird darin am besten! Entscheidend sind natürlich die Käsesorte, die verwendet werden.

Man weis nicht auf welcher Alp und in welchem Jahrhundert in der Schweiz das erste Käse Fondue gemacht wurde. Genau wie die Raclette. Das hat eine Jahrhunderte alte Tradition. Aber dass es in den Alpen den Ursprung hat, ist klar. Die Äpler hatten ja auch die notwendigen Zutaten und das Gericht hat eine kurze Herstellungszeit und braucht keine speziellen Kenntnisse. Daher ist anzunehmen, dass wie bei vielen anderen rustikalen Rezepten der Zufall mitspielte. Beim Alpaufzug war Mehl eines der wichtigsten Lebensmittel, welches mitgeführt wurde. Galt es doch auch Brotbacken. Das Ursprungs Käse Fondue ist anzunehmen, dass es nicht mit Wein sonder mit Milch und Käse zubereitet wurde und mit ein wenig in Milch angemachtes Mehl zum binden verwendet wurde.

Verwenden Sie weisses Weizenmehl, angerührt mit einem Gläschen Kirsich zum abbinden.

Das Grundrezept finden Sie auf jeder Käsepackung, nicht aber die folgenden Tipps vom Käse-Fachmann, die den kleinen Unterschied ausmachen.

Jedes Fondue ist so gut wie der dazu verwendete Käse. Er sollte weder zu jung noch zu alt sein. Bei zu jungem Käse bilden sich gerne Knöllchen, zu alter Käse hat oft die Tendenz, Fett abzusondern. Kenner brauchen für ihr Fondue manchmal bis zu drei verschiedene Käsesorten.

Fürs Fondue können Sie fast jeden Hart- oder Halbhartkäse verwenden. Wichtiger als die Sorte ist der Reifegrad: lassen Sie sich nur gut gereiften Käse in Ihre Fondue-Mischung reiben! Auch wenn Sie rezenten Käse sonst nicht mögen, sollten Sie nie zu milde Sorten wählen, sonst wird das Fondue fade.

Wenn Sie es besonders rezent mögen, lassen Sie sich unter die Grundmischung (in der Regel Gruyère und Freiburger Vacherin) einen rezenten Bergkäse reiben.

Kaufen Sie Ihre Mischung möglichst dort, wo Sie vor Ihren Augen frisch zubereitet wird. Nur so können Sie vermeiden, dass Ihr Fondue eine bunte Mischung von Käseresten ist.

Besonders sämig und schmackhaft wird das Fondue, wenn Sie Käse, Maizena und den Wein 1 Tag im Voraus (mindestens aber 1 – 2 Std. vor der Zubereitung) mischen und an einem kühlen Ort ziehen lassen. Diese Methode ist auch dann zu empfehlen, wenn Sie Fondue für eine grössere Gesellschaft vorbereiten wollen.

Beim Fondue, das aus verschiedenen Käsesorten zubereitet wird (z. B. Fondue Moitié-Moitié), gibt man zuerst den Hartkäse ins Caquelon und schüttet die Flocken des weicheren Käses erst nach, wenn der erstere geschmolzen ist. Das Fondue sollte bei der Zubereitung nie kochen, sondern nur leise ziehen. Dies gilt auch für das Warmhalten auf dem Rechaud. Man darf nie vergessen, im Fondue zu rühren.

Sollte das Fondue etwas zu dünn geraten sein, kann man unter Rühren noch ein wenig Reibkäse beimischen. Ist es hingegen zu dickflüssig, verdünnt man es mit ein wenig Wein. Besonders cremig wird das Fondue, wenn Sie ganz am Schluss Rahmkäse (ca. 10% des Gesamtgewichtes) wie Vacherin Mont d'or, Camembert, Gala-Käse oder Schlagrahm darunter mischen.

Verwenden Sie Brot mit viel Rinde: so hält der Käse gut am Brot und dieses wiederum an der Gabel. Neben dem klassischen Baguette eignet sich auch halbweisses Fladenbrot.

Auch die Beschaffenheit des Weines spielt für das Gelingen des Fondues eine entscheidende Rolle. Der Wein sollte nicht zu alt sein und einen gewissen Säuregrad aufweisen. Deshalb wird auch in vielen Fonduerezepten empfohlen, ein wenig Zitronensaft beizumischen, der geschmacklich nicht ins Gewicht fällt, aber dem Fondue die notwendige Säure verleiht. Als Fondue – Weine gelten: La Côte, Neuenburger Wein, Bielerseewein, Zürichseewein oder Fendant. Es braucht nicht der teuerste Wein zu sein, aber doch guter Qualitätswein. Im übrigen eignet sich auch Apfelwein sehr gut für die Fonduezubereitung.

Grundrezept:

Zutaten für 4 Personen

600 gr Käse (Käsemischung ist auch beim Käsehändler, fertig gerieben erhältlich)

3 dl Weisswein

3 Teel. Maizena, oder 2 Teel. Kartoffelmehl,

3 Gläschen Kirsch

Pfeffer aus der Mühle, frisch gemahlene Muskatnuss, Knoblauch nach Belieben

Zubereitung:

Das Caquelon mit der oder den Knoblauchzehe(n) ausreiben. Geriebenen oder feingehobelten Käse unter Rühren mit dem Wein aufkochen. Maizena oder Kartoffelmehl im Kirsch auflösen und unter starkem Schwingen beifügen. Kurz kochen lassen, mit Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss gut würzen und servieren. Mit Pfeffer aus der Mühle und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und sofort auf das Rechaud stellen. Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Immer wieder mit den fest auf der Fonduegabel aufgespiessten Brotwürfeln rühren, damit das Fondue sämig bleibt. Nicht vergessen! dass nach alter Regel jedes Brotstückchen, welches sich von der Gabel löst, seinen Besitzer zu einer Flasche Wein verpflichtet.

Allgemeine Fondue – Benimmregeln

Le Coup du Milieu

So nennt man den Schluck Kirsch, den man zwecks Förderung der Verdauung während des Fonduemahles möglichst «mittendrin» zu sich nimmt. Wie schon erwähnt, baden viele Fondueliebhaber auch ihre Brotwürfel zunächst einmal im Kirsch, bevor sie dieselben in den Käse tauchen.

Wer einen Brotbrocken verliert spendiert eine Flasche Wein. Am besten am Schluss der Mahlzeit, denn bei uns hat sich eingebürgert, dass das Teetrinken zu diesem Käsegericht bekömmlicher ist (wäre).

Damen haben es einfacher. Wenn ihnen ein Stückchen Brot ab der Fonduegabel fällt, können sie mit einem Kuss bezahlen. Den Empfänger dürfen sie sich aussuchen!

Stilechtes Fondue– Essen

Will man vor dem Fondue eine Vorspeise servieren, dann am besten ein wenig Bündnerfleisch oder Walliser Trockenfleisch mit einem Gläschen Weisswein.

Als süsser Abschluss passen Früchte, frischer Fruchtsalat oder ein anderes einfaches Fruchtdessert.

Selbst gewählte Käsemischung Variant1:

300g Greyezer Käse
300g Emmentaler Käse
2 TL Maizena
1 Knoblauchzehe
Muskat
4dl trockener Weisswein
2 kleine Gläser Kirsch (Schnaps von der Kirsche)
Pfeffer

Zubereiten: Caquelon (Fondue Pfanne) mit der Knoblauchzehe gut ausreiben. Den Weisswein zugeben und bei mittlerer Hitze heiss werden lassen. nach und nach den geriebenen Käse zugeben und mit einem Holzlöffel ununterbrochen sehr gut rühren. Das Maizena im Kirschwasser auflösen und in die Käsemasse einrühren und kurz einkochen lassen bis die Masse gebunden ist. Nun noch nach belieben mit Pfeffer und Muskat würzen. Das Caquelon auf einem Rechaud auf den Tisch stellen und dazu Brotwürfel. Es eignet sich z.B. auch Gemüse anstelle von Brot.

Käsemischung Variante 2:

300 gr Freiburger Vacherin
300 gr Greyerzer
3 dl. Leichter Weisswein

Zubereiten: Das Caquelon mit der oder den Knoblauchzehe(n) ausreiben. Knoblauchliebhaber geben von Anfang an 2 - 3 Knoblauchzehen fein gehackt dazu. Geriebenen oder feingehobelten Käse unter Rühren mit dem Wein aufkochen. Maizena oder Kartoffelmehl im Kirsch auflösen und unter starkem Schwingen beifügen. Kurz kochen lassen, mit Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss gut würzen und servieren. Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Immer wieder mit den fest auf der Fonduegabel aufgespiessten Brotwürfeln rühren, damit das Fondue sämig bleibt.

Auf jeden Fall die Pfeffermühle auf den Tisch. Jeder mahlt dann nach Belieben Pfeffer auf seinen Fondueteller und tippt kurz seinen Fondue Brotmocken kurz darin. Für Liebhaber von Kümmel kann auch eine Mühle mit Kümmel auf den Tisch gebracht werden. Ich tippe sehr gerne in beiden Gewürzen und ich kann sagen das Fondue liegt mir dank des Kümmels, nie schwer auf.

Wenn man jedem Gast ein Gläschen Kirsch dazu serviert, tippen viele gerne das Brotstück (Würfel ca. 2 x 2 cm gross, am besten von einem Brot vom Vortag) zuerst im Kirsch und dann im Käsefondue.

Nicht vergessen, dass nach alter Regel jedes Brotstückchen, welches sich von der Gabel löst, seinen Besitzer zu einer Flasche Wein verpflichtet.

Exklusives Fondue mit Morcheln:

400 gr Greyerzer
100 gr Emmentaler
100 gr Jura – oder Alpkäse
2 ½ dl Genfer Weisswein
10 gr gedörrte Morcheln
1 EL Butter
1 – 2 TL Maizena oder Kartoffelmehl
1 Knoblauchzehe
Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten: Die Morcheln mindestens eine Stunde in kaltes Wasser einlegen. Dann 2 – 3 mal gut durchschwenken. Damit aller Sand rausgeht. Gut abtropfen lassen, grosse halbieren oder vierteln. In Butter 15 Minuten dünsten. Käse reiben und mit dem Wein unter Rühren aufkochen. Das mit wenig Wein angerührte Maizena beifügen. Sobald das Fondue gleichmässig wird, die Morcheln zugeben. Mit durchgepresstem Knoblauch und Pfeffer abschmecken. Sofort auf den Spirituskocher bringen. Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Immer wieder mit den fest auf der Fonduegabel aufgespiesssten Brotwürfeln rühren, damit das Fondue sämig bleibt.

*Wir wünschen Ihnen En Guäte und eine
gemütliche und fröhliche Käse - Fondue - Runde.*

Käseunion.ch