

Ein Schweizer Rezept: FONDUE



Schweizer Spezialgericht aus geschmolzenem Käse, Wein, Gewürzen, das warm mit Brotstückchen gegessen wird. So steht es im Lexikon, und in der Tat ist es ein herrliches Vergnügen, in einem größeren Personenkreis gemütlich und mit viel Zeit um einen Fondue-Topf zu sitzen, immer wieder ein Stück Brot mit der Gabel in den geschmolzenen Käse oder in die Fleischsoße o.ä. einzutauchen und genußvoll zu verspeisen. Ob Sie, liebe Leser einmal die Gelegenheit dazu haben? Wir wünschen es Ihnen und drucken Ihnen hier ein schweizerisches Fondurezept zum Ausprobieren ab, allerdings eins, für das Sie kein Brot benötigen.

Käsefondue mit Gemüse

Zutaten (für vier Personen)

1 kg verschiedene Gemüse (z.B. Rüebli, Stangensellerie, Fenchel, Blumenkohl und Broccoli usw.)
800 Gramm verschiedene schmelzbare Käse
einige Knoblauchzehen (nach Belieben)
ca. 1,5 Eßlöffel Maizena
0,5 dl Kirsch
1 Spritzer Zitronensaft
4 dl Weißwein
Pfeffer, Paprika, Muskat

Zubereitung

Die Gemüse rüsten, waschen und in so große Stücke schneiden, daß sie mit einer Fonduegabel aufgespießt werden können. Die Gemüse (je nach Sorte) in wenig Salzwasser einige Minuten vorkochen, so daß sie noch Biß haben, abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten.

Für das Fondue den Knoblauch schälen, eine Zehe halbieren und damit das Caquelon ausreiben, dann die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden.

Die verschiedenen schmelzbaren Käse separat raffeln. Sie nacheinander mit dem Knoblauch ins Caquelon geben und erhitzen.

Den Wein zufügen und unter Rühren aufkochen lassen, den anderen Käse begeben und unter Rühren

ebenfalls schmelzen lassen.

Maizena mit dem Kirsch und dem Zitronensaft anrühren, zum Käse geben und alles unter starkem Rühren nochmals kurz kochen lassen.

Das Fondue abschmecken, sofort auf das Tisch-Réchaud stellen.

Die Gemüsestückli werden anstelle von Brotwürfeli in den Käse getaucht.

Viel Spaß und guten Appetit!

Diesen Text können Sie als ZIP-Datei im RTF-Format herunterladen. Klicken Sie hier :

