



Genießen

Wolfgang Fusenig

Donnerstag, 30.01.2025

Schweizer Käsefondue

Für 4 Personen

Zutaten:

Für das Käsefondue:

400 g Greyerzer-Käse
400 g Freiburger Vacherin
4 TL Speisestärke
1 Knoblauchzehe
350 ml Weißwein, trocken
1 TL Zitronensaft
1 Msp. Natron
etwas frisch gemahlener Pfeffer
etwas frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Kirschwasser
500 g Brot, gewürfelt

Alternative Beilagen (siehe Tipp):

Pellkartoffeln
Roastbeef-Aufschnitt
Möhrenstreifen
Brokkoli
Blumenkohl
Birnenstücke (ungeschält)

Außerdem:

(Vierkant-) Reibe
Caquelon mit Rechaud und Gabeln

Zubereitung

1. Beide Käsesorten fein reiben und in eine Schüssel geben und mischen. Stärke darüber verteilen und mit einem Silikonschaber mischen.

2. Knoblauchzehe einschneiden.

3. Knoblauch, Käsemischung, Wein und Zitronensaft in das Caquelon geben.

4. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren mit dem Silikonschaber langsam erhitzen, bis die Masse sämig wird und der Käse geschmolzen ist.

Wolfgang's Tipp: Durch ein permanentes Rühren in Form einer 8 verbinden sich Käse und Wein optimal.

5. Sobald der Käse geschmolzen ist, darf die Masse nicht mehr kochen. Die Masse nur bei mittlerer Hitze warmhalten. Natron unterrühren und mit Pfeffer, Muskatnuss und Kirschwasser abschmecken.

Wolfgang's Tipp: Wenn Kinder mitessen können sie das Kirschwasser weglassen.

6. Das Käsefondue im Caquelon ganz leicht köchelnd auf einem Rechaud auf den Tisch bringen.

7. Brotwürfel einzeln auf die Gabel stecken und sofort mit dem Rühren im Käsefondue beginnen.

Wolfgang's Tipp: Alternativ zum Brot eignen sich zum Tauchen ebenfalls: kleine ganze Pellkartoffeln (oder in Würfel), Roastbeef-Aufschnitt, Möhrenstreifen, vorgekochte Brokkoli- oder Blumenkohlröschen, frische Möhrenstreifen oder frische Birnenstücke (ungeschält).