

Käsefondue

Für einen geselligen Abend unter Freunden

Wir reiben Ihre Käsesorten für Ihr Käsefondue frisch

(Kurz vorher Bescheid sagen. Wieviel Personen? Wir erledigen für Sie den Rest !)

Rezept du Chef : Fondue Savoyarde

Patrick Couvreur
Lange Str. 27
31848 Bad Münster
Tel.05042/589351 www.kaese-hameln.de

Menge für 4 Personen

- 400 g Gruyère
- 400 g Comté
- 3. Sorte möglich je nach beliebigen Beaufort
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Teel. Speisestärke Maizena
- 375 ml Je nach beliebigen trockener Weisswein z.B. Apremont, Roussette
- 1 Teel. Zitronensaft (nach persönlichem Geschmack verwenden)
- 20 ml Kirschwasser
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat (nach persönlichem Geschmack dosieren)
- 600 g Brot in Würfel geschnitten oder gerupft (am besten etwas trocken)



Die Grundlage für jedes Käsefondue ist eine homogene sämige Masse aus Käse und Wein.

Ein Fonduetopf (Steinguttopf) mit einer Knoblauchzehe einreiben. (Diese Tradition stammt aus früheren Zeiten, wo der Genuss von Knoblauch wegen des intensiven Geruchs als unschicklich galt; daher der Spruch "ein Hauch von Knoblauch". Heutzutage ist es jedoch eher üblich, den Knoblauch ganz oder in groben Stücken beizugeben und diesen dann mitzuessen)

Gruyère und Comté fein reiben und zusammen mit dem Weisswein und dem Zitronensaft in den Steinguttopf geben. Das Kirschwasser gut mit der Speisestärke (Maizena) vermischen und begeben. Die Maisstärke dient als Bindemittel. Dabei quellen die Stärkekörner durch Wasseraufnahme stark auf. Deshalb kann man die Maisstärke ebenso gut oder besser mit dem Wein vermischen. Falls sich die Bestandteile dennoch trennen sollten, können Flüssigkeit und Käse durch kräftigeres Rühren und die Zugabe von Stärke erneut verbunden werden. Tipp: Rühren Sie nicht im Kreis, sondern in Form einer Acht. Wenn man das Kirschwasser erst kurz vor dem Servieren beifügt, verflüchtigen sich dessen Aromastoffe weniger.

Bei nicht zu starker Hitze und unter kräftigem Rühren mit dem Holzlöffel langsam aufkochen bis die Masse sämig wird. Mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nachdem das Fondue auf dem Herd mindestens einmal "geblubbert" hat, servieren und während des Essens auf einem Spirituskocher (Rechaud) mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Die mundgerechten Brotstücke werden aus Weissbrot (in der Regel *Baguette*, *Ciabatta*) geschnitten (oder gerupft); dabei sollte jedes Brotstück etwas Kruste aufweisen, da sich dadurch die Stücke besser auf der Gabel fixieren lassen. Frisches Brot gilt als weniger geeignet. Nicht vergessen, mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Brotbrocken fleißig darin zu rühren. Idealerweise erfolgt dies in Form einer 8, damit in der Mitte nichts anbrennen kann. Am Boden des *Caquelons* entsteht eine als „*Croûton*“, „*Religieuse*“ („Nonne“) oder „Grossmutter“ bezeichnete Kruste, die herausgekratzt und gegessen werden kann

Nach der ursprünglichen Form werden zum Fondue keine Beilagen gereicht. Heute verwendet man jedoch häufig Sauergemüse, Gurken, **Silberzwiebeln**, **Cornichons** und **Mixed Pickles**, in der Ostschweiz auch **Bündnerfleisch** und im **Tessin** eingemachte oder frische **Früchte**

Anstelle von Brot können auch kleine [Kartoffeln](#) für das Tunken verwendet werden. Hier ist jedoch zu beachten, dass gekochte Kartoffeln leichter zerfallen als Brotstückchen

Da trotz kochen immer noch [Alkohol](#) in der Käsemasse übrig bleibt, kann für ein alkoholfreies Fondue auch [Bouillon](#) oder [Süssmost](#) anstelle von Weisswein verwendet werden. Bei der Bouillon muss jedoch beachtet werden, dass genügend Zitronensaft beigegeben wird, damit das Fondue nicht "gümmig" (wie Gummi) wird

Wer sein Stück Brot verliert, muss eine "Runde" Weisswein, Schnaps oder ähnliches bezahlen oder aufstehen und ein Lied singen, wobei es bei den Verliererbräuchen durchaus Varianten gibt. Seien Sie Erfindungsreich (im [Comic "Asterix bei den Schweizern"](#) werden diese gar ausgepeitscht und in den [Genfersee](#) geworfen). Es empfiehlt sich also, sich vor Beginn des Mahls danach zu erkundigen, was in der aktuellen Runde Brauch ist

Die genaue Herkunft des Käsefondues ist unklar. Sowohl die Schweiz als auch Savoyen in Frankreich (wo es als *Fondue savoyarde* als Landespezialität bekannt ist) erheben den Anspruch auf den Ursprung des Fondues. Das Käsefondue als Schweizer Nationalgericht gibt es erst seit den 1950er Jahren – erst mit der Aufnahme des Gerichtes in die Armeekochbücher wurde das Fondue in der ganzen Schweiz bekannt. Die Wehrmänner brachten das Rezept aus dem Militärdienst in die Familien. Bis heute ist das Fonduekochen in vielen Haushalten eine reine Männersache.

Ein wichtiger Aspekt des Fondue-Essens ist das gesellige Zusammensein bei der Vorbereitung des Gerichtes, beim Verzehr und auch beim anschließenden gemeinsamen Zusammenräumen. Aus diesem Grund hat das Käsefondue in der Schweiz sowohl bei Weihnachtsessen und Freizeitlagern als auch im Militär einen hohen Stellenwert. Wichtige Faktoren sind die Einfachheit des Mahls, das Kochen mit offenem Feuer und die Tatsache, dass diese Gerichte meist nicht nur als Nahrungsaufnahme, sondern als Abendaktivität gelten. Fondue ist, weil es als „zu schwer“ für im Sommer gilt, besonders im Herbst und im Winter beliebt

Alternativ könnte man je nach Geschmack und Vorliebe Comté durch unseren Santis (kräftig), Beaufort (fruchtig), oder Raclette(mild) ersetzen.