

grundrezept

für 4 personen

rechnen sie pro person zwischen 150 g und 250 g reifen käse.

- ~800 g grob geraffelter käse
- 4 dl weisswein (pro 200 g käse 1 dl weisswein)
- 2 - 3 gestrichene kaffeelöffel speisestärke
- 1 kleines glas kirsch (optinal)
- 2 - 3 knoblauchzehen
- 3 esslöffel zitronensaft
- ~800 g brot
- frisch gemahlener pfeffer und muskat

zubereitung

der käse (1/3 greyerzer, 1/3 appenzeller und 1/3 emmenthaler) und der wein sollten nicht kalt sein, sondern zimmertemperatur aufweisen. die knoblauchzehen vierteln und damit das caquelon (käsepfanne) ausreiben und die stücke im caquelon lassen. den käse mit der raffel grob reiben, oder mit einem messer in kleine wüfel schneiden und zusammen mit dem wein langsam auf kleiner flamme etwa 15 bis 20 minuten im caquelon auf dem herd, durch stetes umrühren, schmelzen lassen. ist der käse vollkommen geschmolzen, die speisestärke mit dem zitronensaft im glas kirsch (oder etwas weisswein) verrühren und begeben. unter gleichzeitigem umrühren weitere 2 minuten auf hoher flamme sämig kochen, mit pfeffer und muskat abschmecken und anrichten.

anrichten

das caquelon auf den tisch stellen, am besten auf einen regulierbares rechaud, indem es langsam weiterköcheln kann (die käsemasse sollte dabei nicht kochen oder gar sprudeln, nur leicht brodeln). dazu servieren sie brotwüfel (ca. 2x2 cm). beim eintauchen der brotwüfel in das fondue sollte die käsemasse stets etwas weiter umgerührt werden. dadurch bleibt das fondue gebunden und sämig bis zum schluss und verhindert ferner auch das anbrennen am caquelonboden. servieren sie zum käsefondue einen weisswein oder einen warmen tee und vermeiden sie allzu kalte getränke.

guten appetit!