



DAS-KÄSEPORTAL



Schweizer Käse – Fondue

Man nehme....

Ein Caquelon, ein feuerfestes Kächele und, wegen seiner Würze, unbedingt echten Schweizer Käse, wie Appenzeller, Greyerzer und Emmentaler, 200 g pro Person und dazu die halbe Menge eines kernigen, trockenen Weißweines.

Wenn Sie mögen reiben Sie das Caquelon mit einer Knoblauchzehe aus, bevor Sie den Wein nun sorgfältig erhitzen - bis er anfängt am Rande Bläschen zu bilden. (er darf nicht kochen) Nun gebe Sie das, inzwischen mit einer halben Tasse zurückbehaltenen Weines und pro Person einem gestrichenen Teelöffel Mondamin zubereiteten Stärke- Sößchen dazu und beginnen Sie dann sofort, unter Zufuhr von großer Hitze, mit dem Einstreuen des geraspelten Käses in den heißen Wein. Ständiges Rühren verhindert das Ansetzen des Käses und ein Teelöffel Zitronensaft erhöht die Bindungsfähigkeit.

Die sämige Masse des geschmolzenen Käses würze man nun kräftig mit Muskat und vorsichtig mit frisch gemahlenem, grobem schwarzen Pfeffer. Ein guter Schuss Kirschwasser sei der Pfiff dieser Köstlichkeit. Heiß und duftend soll das Fondue serviert werden, großwürfeliges Brot, locker und weiß, Cornichons und Silberzwiebelchen, Weißwein und natürlich Kirschwasser werden dazu gereicht. Brotwürfel auf eine Gabel spießen, eintauchen und...
Grüezi, en Guete!..