

das Rezept für Glausi's Fondue

Rezept

Mit diesem Rezept gelingt jedes Fondue.

Rechnen Sie pro Person ca. 200 Gramm Fonduemischung. Reiben Sie das Caquelon (benützen Sie wenn möglich eine emaillierte Pfanne) mit einem oder zwei grossen Knoblauchzinken und schneiden sie diese anschliessend fein.

Geben Sie den geriebenen Käse auf einmal ins Caquelon*. Geben Sie pro 200 Gramm Käse einen Kaffeelöffel Mais- oder Kartoffelstärke bei und vermischen Sie dies mit dem Käse.

Messen Sie ein Deziliter trockenen Weisswein (Chasselas eignet sich speziell gut) pro 200 Gramm Käse ab und geben Sie diesen über den kalten Käse.

Kochen Sie das Fondue bei mittlerer Hitze und rühren Sie regelmässig.

Die Person, welche sich um die Vorbereitung des Fondue kümmert hat Anrecht auf ein Glas Weisswein, da es ums Feuer jeweils sehr warm ist.

Sobald der Käse vollständig geschmolzen ist, können Sie je nach Belieben Pfeffer aus der Mühle und den Brand Ihrer Wahl – Kirsch, Damassine, etc. begeben.

Zünden Sie das Rechaud an (Alkohol** oder Gas) und platzieren Sie das Caquelon darauf sobald alle Gäste am Tisch sind. Nun können Sie Ihr Fondue geniessen indem Sie Ihr Brot oder Kartoffeln*** eintauchen und gleichzeitig etwas rühren.

Das Glausi-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Zutaten (Pro Person)

- › ca. 200 Gramm Fonduemischung
- › 1 – 2 Knoblauchzinken
- › 1 Kaffeelöffel Mais- oder Kartoffelstärke
- › 1 dl trockenen Weisswein (Empfehlung: Chasselas)
- › Pfeffer
- › Brand Ihrer Wahl

* Bitte beachten Sie, dass das Standard-Caquelon für 6 Personen ausgerichtet ist und 1.2 Kilo Käse fasst. Falls Sie mehr Personen sind bitte die Anzahl Caquelon anpassen. Wir stellen Ihnen auf Vorbestellung die gewünschte Anzahl Caquelon, Rechauds und Gabeln zur Verfügung. Die Bestellung hat mit einem Vorlauf von einer Woche zu erfolgen.

** Füllen Sie jeweils den Alkohol- oder Gasbehälter vor dem Genuss des Fondues. Bei Alkoholbrennern ist es nicht möglich während dem Essen Flüssigkeit nachzufüllen. Bei Gasbrennern kann jederzeit aufgefüllt werden.

*** Im Laden können Sie während den Wintermonaten Minikartoffeln als Alternative zu Brot kaufen. Beim Brot eignet sich am besten ein dunkles Brot ohne Kernen. Dieses lässt sich besser verdauen als Weissbrot und ist intensiver im Geschmack.

