



Fondue à la Christian für 4 Personen

4 Personen

250 Gr. Greyerzer rezenter
200 Gr Appenzeller rezenter
100 Gr. Appenzeller räser
200 Gr. Bergkäse
100 Gr. Tilsiter rezenter
100 Gr. Gorgonzola
4 DL Vin Blanc
4-5 Stück
5-6 Mahlungen
2-3 Starke Streuer
2-3 CL
2-3 gehäufte Kaffeelöffel Maizena



(Kochwein vom COOP)
Knoblauch-Zehen
Pfeffer (schwarz, ja keinen weissen)
Raclette Gewürz (vom Coop)
Kirsch, Rest kaltes Wasser 0.3 DL
In Tasse mit dem Kirsch aufgelöst

Der Käse sollte vorteilhaft ein Jahr gelagert sein! Bitte verwende kein Jungkäse! Jungkäse sieht hell und milchig aus, dagegen der gereifte schon etwas beige in der Farbe. Die Basis des Rezeptes ist: rezenter Greyerzer – räser Appenzeller – milder Bergkäse. Beim Greyerzer und Bergkäse kann beliebig mehr gegeben werden. Es empfiehlt sich aber, rein vom Verhältnis her, keine grösseren Packungen als 1 Kilo vom Käser mischen lassen.

Zerreiße eine Knoblauchzehe in der Fondue-Pfanne. Gebe den Wein in die Pfanne. Dann fünf bis sechs Mahlungen schwarzer Pfeffer, zwei bis drei starke Streuer Raclette-Gewürz und vier bis fünf zerkleinerten Knoblauch in die Fondue-Pfanne geben. Gut umrühren! Jetzt den gemahlene Käse komplett in die Fondue-Pfanne kippen. Den Käse in der Pfanne unter den Wein (Bitte nur diesen Wein vom Coop nehmen) in der Pfanne langsam erwärmen. Erst jetzt wird die Fondue-Pfanne auf Stufe 3 erwärmt. Je nach Herdplatte: Einfach nur ein Drittel der Gesamtleistung.

Das Fondue muss jetzt innerhalb einer halben Stunde sich ganz langsam erwärmen. Es darf nie kochen. Bitte keine Schockerwärmungen. Nach zirka 40 bis 45 Minuten, unter ständigem rühren das Fondue aufkochen lassen. Bitte stelle eine nicht allzu hohe Hitze ein! Es soll nur einfach richtig aufkochen. Wenn es blubbert, unter sehr starkem rühren das vorbereitete Maizena im Kirsch aufgelöst, Menge wie oben beschrieben, in das Fondue begeben, aber nur so lange, bis es sich gebunden hat. Den Rest wegwerfen. Bitte nicht mehr Kirsch begeben, da sonst der Kirsch im Fondue dominiert und das haben nur wenige gern. Bitte rühre das Fondue unter grosser Hitze sehr kräftig, bis es sämig wird.

Dann servieren! En guete!