



## 5 Tipps für ein perfektes Käsefondue



Fondue gehört zum Winter wie die Berge in die Schweiz - aber wie gelingt der leckere Käsetopf ohne große Malheurs? Wir haben die hilfreichsten Tipps für extra cremige Ergebnisse zusammengestellt.

### Die 5 besten Tipps, bevor es mit dem Tunken losgeht

#### Beim Käse auf die Qualität achten

Wer ein echtes Schweizer Käsefondue genießen möchte, der sollte auch ausschließlich echten Schweizer Käse verwenden. Welche Käsesorten in das Caquelon (den Fondue-Topf) kommen, variiert in der Schweiz je nach Region. Eine gern gegessene Mischung ist zum Beispiel das Dreiergespann aus den Bergkäsen Appenzeller, Emmentaler und Gruyère. Variiere die Menge der einzelnen Sorten ganz nach deinem persönlichen Geschmack - wem es nicht würzig genug sein kann, der nimmt einfach ein bisschen mehr Appenzeller.

#### Reibe deinen Käse vor dem Schmelzen

Damit dein Fondue die richtige Konsistenz bekommt, solltest du den Käse vor dem Erwärmen so fein wie möglich reiben. Dadurch schmilzt er schneller und kann sich besser mit dem Wein verbinden. Verwende für ein Fondue am besten nur jungen Käse - lange gereifte Bergkäse haben nicht dieselben Schmelzeigenschaften. Um eine cremige Textur beim Fondue zu erzielen, werden natürliche Bindemittel wie Maisstärke, Kartoffelstärke oder Reisstärke eingesetzt. Die Stärke solltest du am

besten direkt unter die Käseraspeln mischen. So kannst du sicher sein, dass du ein homogenes Ergebnis erhältst.



Käsefondue mit Emmentaler und Gruyère

#### Greif zu trockenem Weißwein

Ein klassisches Fondue kommt nicht ohne guten Weißwein aus. Dieser sollte in erster Linie trocken sein und auch eine gute Säure mitbringen, wie zum Beispiel Sauvignon Blanc. Die Säure sorgt dafür, dass der Käse cremig bleibt, sodass dein Fondue die richtige Konsistenz bekommt. Dieser Effekt lässt sich außerdem mit einem zusätzlichen Spritzer Zitronensaft verstärken. Als Begleitung zum Fondue solltest du eher zu einem Weißwein ohne viel Säure greifen, sehr empfehlenswert ist ein würzig-aromatischer Grauburgunder.

#### Hab Geduld

Gut Ding will Weile haben - das gilt auch für Fondue. Hier kommt es vor allem aufs stetige Rühren an: Gib die Käseraspeln nach und nach in den erhitzten Wein und rühre, was das Zeug hält (aber gemächlich!). Verwende dazu am besten einen Holzlöffel, damit das Caquelon keinen Schaden nimmt. Auch wenn die Mischung im Topf anfangs nicht vielversprechend aussieht - rühre einfach weiter, eventuelle Klümpchen werden verschwinden und der Käse verbindet sich nach und nach mit dem Wein zu einer sämigen Masse. Wer partout kein gleichmäßiges Ergebnis bekommt, kann mit ein bisschen mehr Stärke nachhelfen.

# 5 Tipps für ein perfektes Käsefondue

## Investiere in ein hochwertiges Fondue-Set

Ein Käsefondue ist eine gesellige Angelegenheit, bei der man gerne die Zeit vergisst. Das Fondue-Set sollte dementsprechend eine ganze Menge Durchhaltevermögen mitbringen. Dafür sind die richtigen Materialien und eine hochwertige Verarbeitung entscheidend. Gusseisen ist eine gute Wahl, wenn du es nicht zu stark erhitzt: Es ist sehr robust und speichert die Wärme langanhaltend. Dadurch bleibt dein Käsefondue länger cremig und du hast alle Zeit der Welt, um gemeinsam in gemütlicher Runde zu tunken. Caquelons aus Ton oder Keramik eignen sich ebenso hervorragend, da sie nicht zu schnell zu stark erhitzen und die Wärme lange speichern.

## Jetzt wird getunkt - das Grundrezept für ein leckeres Käsefondue

Worauf du bei deinem Käsefondue achten solltest, weißt du nun. Jetzt brauchst du natürlich noch ein leckeres Rezept, damit es auch losgehen kann. Für ein klassisches Schweizer Käsefondue für 5 Personen benötigst du:

- 1/2 Knoblauchzehe
- 500 g geriebenen Gruyère
- 250 g geriebenen Emmentaler oder einen anderen Schweizer Käse
- 240 ml trockenen Weißwein
- 1 Esslöffel plus 1 Teelöffel Speisestärke
- 1 Teelöffel frisch gepressten Zitronensaft
- 1 1/2 Esslöffel Kirschwasser
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebenen Muskat

Das Caquelon mit der halben Knoblauchzehe einreiben. Beide Käsesorten mit Wein, Speisestärke und Zitronensaft in den Topf geben und auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis der Käse schmilzt. Kirschwasser, Pfeffer und Muskat dazugeben und unter Rühren köcheln lassen (ca. 10 Minuten). Nicht zu lange kochen lassen, ansonsten wird es zäh. Es sollte eine schöne cremige Käsemasse entstehen.

## Die Beilagen - mehr als nebensächlich

Du könntest dein cremiges Fondue natürlich jetzt löffeln,

aber das wäre wohl nicht Sinn der Sache. Eine schöne Auswahl an verschiedenen Beilagen, die du in die Käsemasse eintunken kannst, ist für deinen Fondueabend also das A und O. Aber wie beim Fondue selbst, lässt sich hier variieren, wie es dir am besten schmeckt. Worauf du aber keinesfalls verzichten solltest, ist ein leckeres Weißbrot. Dabei ist es egal, ob du lieber Baguette, Ciabatta, Brötchen oder einfach getoastete Brotscheiben bevorzugst. Hauptsache es schmeckt dir und du kannst die Brotwürfel in den Käse eintunken.

Falls du es beim Tunken gerne etwas fruchtiger magst, dann versuch dich doch mal an Ananas-, Äpfel- oder Birnenstückchen zum Dippen. Die Säure ist geschmacklich ein schöner Kontrast zum Käse.

Es muss aber nicht gleich alles in den Käse hineingetunkt werden. Beilagen wie eingelegtes Gemüse (z.B. Gewürzgurken), Oliven, Peperoni, Weintrauben, Schinken oder Tomaten kannst du auch gut einfach dazu reichen. Ebenso wie einen frischen Salat. Es mag erstmal überraschend klingen, zu deinem Käsefondue zusätzlich Beilagen-Saucen zu servieren, aber süße Preiselbeermarmelade oder cremiger Sahne-Meerrettich passen ebenso hervorragend dazu. Der gemütliche Fondueabend lädt immerhin dazu ein, sich genüsslich durch verschiedene Leckereien zu probieren.

## Käsefondue ohne Alkohol: steht dem Original in nichts nach

Zum Glück gibt es auch zahlreiche Alternativen ohne Alkohol, sodass du selbst mit kleinen Kindern am Tisch nicht auf den cremigen Genuss verzichten musst. Als Ersatz für den Wein wird beispielsweise Tomatenpüree oder Milch verwendet. Ein klassisches Käsefondue ohne Alkohol ist z.B. das Walliser Fondue.

Für das Fondue für 5 Personen benötigst du:

- 300 g geriebenen Emmentaler
- 300 g geriebenen Gruyère
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl
- 1/2 Liter Milch
- 1/2 Knoblauchzehe
- frisch gemahlener Pfeffer

## 5 Tipps für ein perfektes Käsefondue

- frisch geriebenen Muskat

Das Caquelon mit der halben Knoblauchzehe einreiben. Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und das Ganze mit Milch aufgießen. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend unter ständigem Rühren den Käse dazugeben. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Fertig. Jetzt kann getunkt werden!