

Schweizer Käsefondue - unwiderstehlich lecker



Vor allem in der kälteren Jahreszeit ist das Käsefondue ein beliebter Klassiker. In geselliger Runde mit der Familie wird der Genuss eines herzhaften Käsefondues zu einem ganz besonderen Erlebnis. Ein heiß dampfendes Käsefondue wärmt behaglich von innen und lässt sich mit vielen Beilagen wunderbar variieren.

..... **Zutaten für ca. 4 Personen**

Zutaten:

- 1 Stk Knoblauchzehe
- 400 g Emmentaler Käse
- 400 g Greyerzer Käse
- 350 ml Trockener Weißwein
- 50 ml Kirschwasser
- 1 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuß (gerieben)



- Die **Bezeichnung „Fondue“** stammt von dem **französischen Wort „fondre“** und bedeutet so viel wie **„geschmolzen“**. Wörtlich übersetzt deutet der Name Käsefondue schon auf seine Hauptzutat hin, den „geschmolzenen Käse“.
- **Ursprünglich** stammt die Idee für das Käsefondue Rezept aus den Westalpen, der **französischsprachigen Schweiz**, dem Savoyen sowie dem Piemont. Wenn die Nahrungsmittel im Winter knapp waren, wurde auf die **Grundnahrungsmittel** zurückgegriffen: **Käse und Brot**. Heute ist das Käsefondue ein über die Ländergrenzen hinaus beliebtes Gericht.

Zubereitung:

1. Der Fonduetopf wird mit der Knoblauchzehe gut ausgerieben. Danach die Knoblauchzehe pressen. Den fein geriebenen Käse mit dem Wein bei mittlerer Hitze im Fonduetopf auf dem Herd, unter ständigem Rühren erwärmen und zu einer glatten Crémé verrühren.
2. Anschließend die Speisestärke und das Kirschwasser miteinander verquirlen und in die Masse einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen. Zum Schluss nach eigenem Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Über einem Brenner wird der Topf nun serviert. Dazu wird in Würfel geschnittenes Baguettebrot gereicht.



TIPP: Zum Käsefondue passt am besten ein **trockener Weißwein**. Es können natürlich auch **andere Käsesorten** (Bergbaron, Bergkäse, etc.) verwendet werden bzw. miteinander kombiniert werden.

TIPP: Wer will, kann **auch Gemüse** wie z.B. Brokkoli, Paprikaschote, Kohlrabi oder **gekochte Kartoffeln** zum Eintunken verwenden. Das Gemüse einfach in mundgerechte Stücke schneiden.

TIPP: Für eine **alkoholfreie Variante** des Käsefondues ersetzt man den Wein mit **Apfelsaft** und lässt das Kirschwasser weg.

TIPP: Damit das Fondue die **richtige Konsistenz** bekommt, sollte man den Käse vor dem Erwärmen **so fein wie möglich reiben**. Dadurch schmilzt er schneller und kann sich besser mit dem Wein verbinden.

Lagerung von Käse

- Als bester Ort für Käse gilt traditionell **ein feuchter Keller**. Ersatzweise funktioniert auch der **Kühlschrank**, um den **Käse lange frisch** zu halten.
- Besser als Kunststoff- oder Alufolie: **zum Einwickeln** am besten **spezielles beschichtetes Käsepapier** nehmen oder den Käse in eine **Käseglocke** aus Glas legen. Man kann den festen Käse aber auch in ein leicht angefeuchtetes Tuch aus Leinen oder Baumwolle wickeln.