

TANJA DUSY

FONDUES

Fein aufgegabelt

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



ZUM DAHINSCHMELZEN!

Man sagt ja: Essen verbindet. Das stimmt besonders beim Fondue! Wenn ich dazu einlade

und mit Freunden und Familie um den brodelnden Topf sitze, dann fühle ich mich fast wie früher als Kind, als ich mit meinen Freundinnen am Lagerfeuer saß. Da kommt ein Gefühl von Vertrautheit und Spaß in der Runde auf! Aus einem Topf zu essen, ohne Eintopf zu essen – dieses Kunststück gelingt nur beim Fondue! Im Grunde ist der Fondue Topf ein klassischer Schmelztiegel: Er vereint die verschiedensten Zutaten aus allen Teilen der Welt, lässt sich für ein japanisches Fondue genauso einsetzen wie für einen chinesischen Feuertopf, ein duftiges Thai-Fondue oder eine italienische Fonduta. Ob mit Brühe oder Öl, Käse oder Schokolade – kaum etwas lässt sich so vielseitig gestalten wie ein Fondue.

Nahe der Schweiz, wo ich herkomme, lieben wir natürlich das Käsefondue, vor allem, wenn die Abende wieder länger und kühler werden. Dann sitzen wir stundenlang beieinander, stippen, dippen, genießen, reden und lachen – und die Stimmung ist einfach zum Dahinschmelzen! Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit den Rezepten!

Tanja Dury



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt
fleischloser Genuss:
Mit diesem Symbol sind alle
vegetarischen Gerichte
gekennzeichnet.

AM ANFANG WAR DER KÄSE

Für ein klassisches Käsefondue braucht es eigentlich nur drei Dinge: sehr guten Käse, Weißwein und viel Geduld beim Rühren und Schmelzen.



VOM REST(E)ESSEN ZUM FESTESSEN

Obwohl es viele für das Schweizer Nationalgericht halten: Erfunden wurde das Käsefondue wohl in den Savoyer Alpen, einer Grenzregion zwischen der Schweiz und Frankreich. Allerlei Käse bzw. alte, harte Käsereste waren dort in den abgeschiedenen Berghütten immer vorhanden. In Wein geschmolzen und mit einem Hauch Knoblauch und vermutlich einem Schuss Kirschwasser verfeinert, wurde daraus das Fondue (von frz. »fondue« für »geschmolzen«). Je nach Gegend wird dafür bis heute meist eine Mischung aus bestimmten regionalen Käsespezialitäten verwendet.

WÜRZIG UND NICHT ZU JUNG

Welcher Käse eignet sich denn nun für ein Fondue? Die klare Empfehlung meinerseits lautet: die klassischen würzigen Bergkäse aus den Alpen wie Greyerzer (oder Gruyère, wenn er aus Frankreich stammt), Emmentaler, Appenzeller, Freiburger Vacherin, Beaufort, Sbrinz oder Raclettekäse. Sie geben einem Fondue Würze und Aroma. Nehmen Sie möglichst gereiften Käse (mind. 4 Monate) und – falls im Angebot – die (etwas teurere) Rohmilchvariante, die intensiver schmeckt. Man kann die Käsesorten hervorragend miteinander mischen, und die kräftigen bilden eine perfekte Grundlage, wenn noch jüngere Käsesorten oder cremige Weichkäse wie z. B. Blauschimmelkäse dazugegeben werden (immer erst die älteren Käse schmelzen, danach die weicheren Sorten hinzufügen).

WISSENSWERTES ZUM »CHÄCHELI«

Käsefondue ist eigentlich die einfachste Sache der Welt – und doch kann einiges schiefgehen. Hier ein paar Infos und Tricks, damit es garantiert gelingt.

Ganz stilecht wird der Käse in einem speziellen Topf, dem »Caquelon« (oder »Chächeli«, wie er in der Schweiz liebevoll genannt wird), geschmolzen. Früher war das Caquelon meist aus Steingut, heute gibt es auch Modelle aus Stahlkeramik oder beschichtetem Gusseisen. Diese Fonduetöpfe leiten die Hitze perfekt, werden aber nicht so heiß, dass der Käse ansitzen und verbrennen kann. Natürlich kann man auch für Käsefondue einen ganz normalen Fonduetopf verwenden, allerdings muss man dann aufpassen, dass er auf dem Rechaud nicht zu heiß wird. Das Wichtigste beim Schmelzen des Käses: ständig (mit einem Holzlöffel) rühren, damit sich Käse und Flüssigkeit zu einer cremigen Masse verbinden. Dabei ist durchaus etwas Geduld gefragt! Erst ganz zum Schluss, wenn sich Käse und Flüssigkeit richtig gut vermischt haben, lässt sich die Konsistenz beurteilen. Käseklümpchen verschwinden oft nach einiger Zeit von selbst. Auch wirkt die Masse am Anfang häufig zu dünnflüssig, wird aber dann von allein dicker. Sollte das nach einer Weile nicht der Fall sein, kann man einfach etwas mit Wein verrührte Speisestärke unterrühren und aufkochen. Ist das Fondue dagegen zu dickflüssig, gibt man am besten etwas Wein dazu und rührt ihn gründlich unter.



GIB DEM KÄSE SAURES

Geschmolzen wird der Käse in der Regel in Weißwein. Die Säure des Weins lässt harten Käse cremig schmelzen und sorgt für eine schöne Bindung. Ideal ist ein trockener, spritziger, möglichst säurebetonter Wein – es muss nichts übermäßig Teures sein, ein einfacher Tischwein erfüllt hier den Zweck. Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann Apfelsaft oder Brühe verwenden und für die Säure 2 – 3 EL Zitronensaft unterrühren. Ist das Fondue bereit, ab damit auf das

Rechaud! Dort sollte es sanft, auf keinen Fall brodelnd köcheln, damit es nicht anbrennt. Und jetzt heißt es: Brot und andere feine Zutaten auf die Fonduegabeln speißen, eintauchen und genießen!

FONDUES MIT FETT UND BRÜHE

Es geht auch ohne Käse: Fett- und Brühefondues mit feinen Zutaten und Extras garantieren ebenfalls einen genussvollen Abend in geselliger Runde.

Das inzwischen klassische Fettfondue, das »Fondue bourguignonne«, ist eine recht junge Erfindung aus Frankreich. Brühefondues, oft auch als »Fondue chinoise« bezeichnet, haben dagegen eine lange Tradition in Asien. Diese Variante hat es mir besonders angetan: Sie ist kalorienarm, und die Brühe lässt sich immer wieder aufregend neu würzen. Die übrige Brühe strotzt nur so vor Aroma, denn alle Zutaten, die hineingetaucht wurden, haben Geschmack hinterlassen. Eine köstliche Basis für Suppen oder Saucen! Und gut einfrieren kann man sie praktischerweise auch. Für Brühe wie für Fettfondue braucht man einen handelsüblichen Fonduetopf, egal ob mit Rechaud oder elektrisch betrieben. Praktisch ist ein aufsetzbarer Spritzschutz mit Einkerbungen, in denen die Fonduegabeln ihren festen Platz haben. Und wer sich für Asia-Fondues begeistert, der kann sich im Asienladen ein paar Garsiebe zulegen.