

Fondue

Beigesteuert von Administrator
Monday, 10. December 2018

Fondue isch guet und git e gueti Luune

Sind Sie bereit für die Fonduezeit? Endlich kann man wieder in geselliger Runde schmausen. Und lustig sein. Denn schon früher hat sich der Werbeslogan  «FIGUGEL » sozusagen in unserer DNA festgesetzt:  «Fondue isch guet und git e gueti Luune ».

 

Für ein gutes Fondue braucht es wenige Zutaten. Aber wer will, kann trotzdem so richtig aus dem Vollen schöpfen und das Schweizer Nationalgericht aufpimpen. Hier unsere Checkliste für alles rund ums Fondue:
Die Basics

Natürlich Käse. Und Wein. Dann noch Maisstärke für die Bindung, Zitronensaft für die Schmelzhilfe und Kirsch und Pfeffer als W rzhilfe. Natürlich kann man Fertigmischungen verwenden, das macht aber nicht so viel Freude. Als Hardware kommen dazu:  Ein Rechaud, ein hübsches Caquelon und natürlich die Fonduegabeln. Die Investition in ein Fonduepf nnli lohnt sich, bei herkömmlichen Pfannen sind der Boden und die Wände zu dünn, durch die Hitze brennt das Fondue schneller an.
K seklassiker

Gruyère AOC ist ein idealer Fonduek se, er schmilzt geschmeidig und hat eine feine Würze.
Emmentaler AOC ist ein Geschmacksabrunder, es sollte mindestens ein Einjähriger sein.
Vacherin Fribourgeois AOC hat einen cr mig-seidigen Schmelz.
Appenzeller, Sbrinz oder Bergkäse sorgen für den Zusatz-Würze-Kick.

Mehr über Seven im gedruckten "jetzt", erhältlich am Kiosk.