

Fondue Zutaten Rechner



Ich bin kein Freund von Fertigmischungen. Erstens will ich keine Zusatzstoffe und zweitens will ich den Käse selber bestimmen. Meist verwende ich nur Gruyère - ich mag es eben rezent. Ob man billigen oder wirklich guten Käse kauft muss jeder selbst entscheiden. Geschmacklich ist der Unterschied jedoch enorm!

Damit ein Fondue gut gelingt muss das Verhältnis Maizena und Weisswein zur Käsemenge stimmen.

Die Käsemenge pro Person hängt vom Appetit ab. Ich rechne 300g p. Person was eher viel ist, unter 200g gehe ich nie.

Deine Angaben

Anzahl

_____ Personen

Käsemenge

_____ g pro Person

Grundrezept für

_____ Personen

_____ g Käse

_____ dl Weisswein

_____ TL Maizena

Nach Belieben: Knoblauchzehen, halbiert wenig Zitronensaft etwas Kirsch.

Abschmecken mit: Pfeffer, Muskat

Wenn ich keine Gäste bewirte gebe ich pro Person noch eine fein geschnittene scharfe Chili dazu. Das Brot (Sorte nach Belieben) schneide ich in ca. 2.5cm Scheiben. Diese brechen wir während dem Essen in passend grosse Stücke.

Zubereitung

1. Käse grob raffeln
2. Das Caquelon mit den Knoblauchzehen ausreiben. Die Käsemischung mit der Maisstärke vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Kirsch beifügen, würzen.
3. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen. Brot auf die Gabel stecken und sofort mit Rühren beginnen.