



Ingredenzien

- **200-300 gr. Käse pro Person** (je nach Beilagen)
 1. davon ca. 2/3 *Compté* (zur Käsethekenfrau sagt man am besten „Kompte“) oder einen *Vacherin à Fondue* (auch *Freiburger Vacherin*)
 2. für den Rest (1/3) einen oder zwei der folgenden, weichen und pikanten Käse (in dieser Reihenfolge): *Emmentaler*, *Gruyère* („Greierzer“), *Appenzeller* oder auch *holländischer Leerdamer*.

Alternativ kann für die Position (1) auch der *Gruyère* (mittelalt, bzw. „mis neuf“) genommen werden, der Geschmack ist dann nicht mehr ganz so mild. Handfaule Köche sollten sich diesen gleich an der Theke maschinell kleinraspeln lassen, während man die anderen Dinge besorgt.
- **1 Fl. trockener Weißwein** (mittel bis viel Säuregehalt)
z.B. Schweizer Weißweine: Neuenburger/Neuchâtel, Zürichsee, Genfer See, Fendant, Blanchet trocken, ein guter Apfelwein oder ein trockener Riesling, Blanc des Blancs aus Bordeaux usw. Wer sich damit gar nicht auskennt, nehme einfach einen billigen, trockenen Weißwein, die haben immer viel Säure und eignen sich gut zum Kochen (weniger als Getränk). Hat man nur einen Wein mit wenig Säure zur Verfügung, kann man übrigens auch den Saft von ½ Zitrone in das Fondue geben (eigentlich gebe ich immer grundsätzlich einen Spritzer davon hinzu).
- **Weißwein** für die Gäste zum Trinken (ja genau - hier bitte etwas bessere Qualität!)
- **1 halbes Baguette pro Person**
Dieses sollte nicht ganz frisch sein, da es sonst zu schnell im Käse zerfällt (1-2 Tage). Hat man nur frisches Weißbrot zur Hand, einfach bei 80°C für 15 Minuten in den Ofen damit!
- **getrocknete Steinpilze** (ca. 20 Gramm pro Person)
- **Kirschwasser:** Ein günstigeres (Lörsch?) für das Fondue und etwas gehobeneres für das Essen selbst (z.B. Ziegler für die Neureichen unter uns). Der wahre Gourmet unter uns verschwendet zum Kochen allerdings etwas **Cognac!**
- **Speisestärke:** Längst nicht immer nötig, aber man ist froh, wenn man es doch zur Hand hat.
- **Sonstiges:**
 - Gewürze: frischer brauner Pfeffer, geriebene Muskatnuß, evtl. Paprika
 - Knoblauch (2-4 Zehen, je nachdem, ob man am nächsten Tag einen Kundentermin hat)
 - Zitronensaft (zur Not aus der Konzentratflasche)
 - Variante1: 1 EL Tomatenpüree und etwas Tomatensaft, mit Basilikum abschmecken
 - Variante2: 2 TL Currypulver + Zitronensaft und mit Birnen und Ananas servieren

Beilagen: Salat, verschiedene Schälchen mit z.B. Mais, Gurken, Mozzarella-Tomaten, Minisalami, gebratene Pilze, gekochte Kartoffeln, bissfest gekochtes Gemüse wie Broccoli, Karotten oder Blumenkohl. Käsepuristen lassen den Kram weg.

Vorbereitung (möglichst Fonduetopf aus Keramik besorgen, den sog. „Caquelon“?)

- Käse grob raspeln und mischen, Brot in nicht zu kleine Stücke schneiden (halbe Visitenkartengröße, ca. 2 cm dick)
- Topfboden und -rand gut mit 1-2 Knoblauchzehen einreiben
- Eine Stunde vor dem Fondue die Steinpilze in eine Tasse Weißwein einlegen
- Richaud mit Spiritus oder Brenngel befüllen

Fondue zubereiten

- Knoblauchzehen zerkleinern und in den Topf hineinlegen
- Die Steinpilze durch einen Kaffeefilter abgießen und den Wein in den Topf geben.
- Wenn der Wein gut warm ist, eine Hand voll Käse hinzugeben und immer schön mit einem Holzlöffel in ‘Achten’ über den Boden rühren. Ab und zu auch ‘aufrühren’, um den Wein unterzumischen - dabei immer weiter Käse und Wein hinzugeben. Die Masse sollte nie kochen, nur leicht „blubbern“.
- Schließlich 2-3 cl Cognac oder alternativ Kirschwasser unter Rühren dazugießen (der Alkohol verdampft dabei übrigens sehr schnell und vollständig)
- Mit Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer beherzt (!) würzen
- Steinpilze hinzugeben
- Je nach Vorliebe evtl. einen Schuss Zitronensaft und eine Prise Salz hinzugeben

Pannenhilfe

- Fondue zu dick: Rührend aufkochen und etwas erwärmten Wein hinzufügen.
- Fondue zu dünn oder Käse und Wein mischen nicht richtig: Aufkochen und noch etwas geraspelten Käse unter Rühren hinzugeben. Notfalls einen Teelöffel Speisestärke mit etwas Zitronensaft oder Kirschwasser mischen und einrühren. ACHTUNG: Speisestärke nur behutsam einsetzen, sie dickt das Fondue erst nach ca. 5 Minuten an!
- Fondue klumpig: 1 Esslöffel Zitronensaft oder 2 Teelöffel Weinessig einrühren. (Wahrscheinlich war der Wein nicht säuerlich genug)

Jetzt geht's los

Zunächst etwas Pfeffer auf den Teller streuen, eine Hand voll Brotstücke dazu und los geht's! Jeder bekommt Messer und Gabel, sowie eine Fonduegabel - mit letzterer rührt man sein Brotstück in einer „8“ tief über den Topfboden (um das Anbrennen zu vermeiden!!) und holt es drehend auf seinen Teller. Dort streift man es mit der Gabel ab, schneidet es durch, dippt es kurz in den Pfeffer und hmmmm....

Dazu trinkt man den Weißwein und Wasser. Die Käsekugel verträgt sich allerdings besser mit schwarzen Tee - so machen es die Bergschweizer! Ist der Topf halb leer, bekommt jeder ein Schlückchen Kirschwasser zwecks Verdauung (und am Ende nochmal). Wenn das Fondue sich dem Ende neigt, bleibt meist ein brauner Bodensatz über („Les Religieuses“), über den die Schweizer ein Ei schlagen, darum knobeln und sich dann darüber hermachen.

Tipps

- Ein feines Metallgitter oder eine geschlitzte Metallplatte zwischen Flamme und Topf verhindert punktuelle Hitze in der Mitte und hektik bei Käsekokelgeruch
- Brotstückchen durch die Rinde aufspießen, dann halten sie besser
- Den Caquelon nicht mit Wasser gefüllt stehen lassen, das gibt Risse im glasierten Ton!