



## 2-Fondues Caquelon





**Überraschen Sie Ihre Gäste mit mehr als nur einem Käsefondue! Lassen Sie Ihrer kulinarischen Fantasie freien Lauf und kombinieren Sie nach Belieben verschiedene Aromen.**

### **Wie Sie dieses Produkt am besten verwenden**

- Reinigen Sie das 2-Fondues-Caquelon unter fließendem Wasser, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden. Danach gut abtrocknen.
- Das gereinigte Caquelon ist jetzt für den ersten Einsatz bereit und Sie können mit der Zubereitung der Fondues beginnen. **Wichtig:** Bereiten Sie die Käsefondues direkt in diesem Caquelon, aber auf dem **Küchenherd** zu. Wir empfehlen dies aus Gründen der leichteren Handhabung, Zeitersparnis und Sicherheit.
- Sobald das „2-Fondues“ fertig ist, nehmen Sie das Caquelon vom Herd und stellen es vorsichtig auf ein Rechaud (Elektro, Pastenbrenner, Gas).

### **Reinigung**

Sie können das Caquelon entweder unter fließendem Wasser ausreiben, längere Zeit ins Wasser legen oder in die Spülmaschine geben. Hinweis: Mit der Zeit können sich kleine und feine Risse in der Keramiklasur bilden. Diese werden durch die Porosität des Materials und die Temperaturschwankungen verursacht. Sie zeugen von der Hitzebeständigkeit des Materials und stellen keinen Fabrikationsfehler dar.



## Rezeptideen

### Grundrezept Käsefondue

Für das Fondue kann man fast jeden Halbhart- oder Hartkäse verwenden. Wichtig ist der Reifegrad: Für eine gute Grundwürze sollte mindestens einer der Käse gut gereift sein. Viele Käsekombinationen eignen sich dafür. Sowohl Käse als auch Wein sollten Raumtemperatur haben.

- Reiben Sie zunächst je nach Belieben eine oder beide Abteilungen mit Knoblauch ein. Stellen Sie das Caquelon auf den Herd und giessen Sie trockenen, nicht süsslichen Weisswein in die Abteilungen, insgesamt etwa 3 dl für 4 Personen. Den Herd anschalten und den Wein leicht erwärmen, nicht sieden.
- Ca. 600 g bis 800 g Käse hinzugeben (z.B.  $\frac{1}{2}$  Greyerzer,  $\frac{1}{2}$  Vacherin), verteilt auf beide Abteilungen. Den Käse gemächlich schmelzen lassen, nicht zu stark erhitzen. Während der Käse schmilzt, ca.  $\frac{3}{4}$  Teelöffel Stärkemehl (Maizena) pro Person in wenig Wein oder Schnaps aufgelöst dazu geben.
- Stetig und sanft rühren. Das Caquelon hat bewusst nur zwei (relativ grosse) Abteilungen, damit ein Rühren noch möglich ist. Benutzen Sie dazu pro Abteilung einen eigenen Holzlöffel, um nicht die unterschiedlichen Aromen zu vermischen.

Das Wichtigste: Haben Sie Geduld! Oft sieht das Fondue während der Zubereitung entweder zu dick- oder dünnflüssig aus. Warten Sie, bis der Käse vollständig geschmolzen ist, bevor Sie korrigierend eingreifen.



## Tipps und Tricks

- Der Käse scheidet sich vom Wein: Nehmen Sie das Caquelon vom Herd, giessen Sie einen Schluck Essig oder einen Teelöffel Zitronensaft hinein und rühren Sie kräftig durch.
- Das Fondue ist zu dünnflüssig: Käse oder aufgelöstes Maizena dazugeben. Gut verrühren.
- Das Fondue ist zu dickflüssig: Etwas Wein nachgiessen.

Sobald das Fondue die gewünschte Konsistenz hat, kann es nach Belieben abgeschmeckt werden, z.B. mit geriebener Muskatnuss und schwarzem Pfeffer.

## Varianten

Der kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nachfolgend einige Variationen für 4 bis 5 Personen. Die detaillierten Rezepte finden Sie unter [www.fondues.de](http://www.fondues.de).

### Varianten nach regionalen Traditionen

		Käsemischung	Wichtigste Zutaten
Bern		400 g reifer Emmentaler 400 g Comté	Ohne Wein! 5 dl Sahne, 1 EL Butter, 5 Eigelb, Prise Salz
Ostschweiz		400 g Appenzeller 400 g Tilsiter	4 dl saurer Apfelwein



Appenzell		400 g Appenzeller 400 g Greyerzer	3.5 dl Weisswein, 2 Knoblauchzehen
Emmental (Äpler)		350 g reifer Emmentaler 150 g milder Emmentaler 150 g reifer Appenzeller	Speck in Streifen mit Knoblauch anbraten, 3.5 dl Weisswein. Kartoffeln und Magronen
Glarus		400 g Appenzeller 200 g Greyerzer 50 g Schabziger	3 dl Weisswein, mit Gemüse gefüllte Äpfel als Beilage
Fribourg moitié-moitié		400 g Vacherin 400 g Greyerzer	3.5 dl Weisswein
Fribourg Vacherin		800 g Vacherin	Kein Wein! 3 dl heisses Wasser. Sehr sanft schmelzen, wenn möglich auf Kerzenrechaud
Goms		600 g Gomser	Kein Wein! Mehl und Butter mit 5 dl Milch aufgiessen.
Genf		400 g Greyerzer 100 g Emmentaler 100 g Jura oder Alpkäse	2.5 dl Genfer Weisswein, Morcheln
Wallis		300 g Vacherin (od. Walliser) 300 g Greyerzer	600 g Tomaten zu Coulis ver- arbeiten, aufkochen, würzen und darin Käse schmelzen. Kartoffeln anstatt Brot.



## Gewürzte und verfeinerte Varianten

Einfach zuzubereiten auf der Basis des Grundrezepts.

Quelle: Restaurant Burgwies, Zürich. Mit freundlicher Genehmigung.



Chili und  
Tequila



Steinpilze



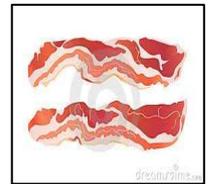
Getrocknete  
Tomaten



Küchen-  
kräuter



Knoblauch  
In Scheiben



Speckstreifen



Gelber  
Curry mild



Roter Curry  
rassig



Rosa  
Pfeffer



Paprika  
mild



Dijonsenf



Safran