

Käsefondue „Tandem“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 – 2 Ciabatta-Brote
- 800 g selbst geriebenen Käse (z.B. Greyerzer, pro Person: 200 g). Wenn man möchte, kann man diesen auch mit Appenzeller mischen.
- Weißwein (trocken), ca. 250 - 300 ml
- Maisstärke (Mondamin)
- 16 g
- 2 Knoblauchzehen
- Kirschwasser
- Muskat
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Tomate-Pflaume „Tandem“

Caquelon (Tontopf) mit der Knoblauchzehe ausreiben, den Weißwein hinzufügen und die Maisstärke darin auflösen. Das Ganze erhitzen bis die ersten Blasen kommen. Dann den geriebenen Käse hinzufügen und unter ständigem Rühren (mit einem Holzlöffel) den Käse auflösen, bis dieser gerade beginnt zu köcheln. Etwas Pfeffer, Muskat und Kirschwasser (Menge, wie beliebt ca. 4 cl) und weiter unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse sämig ist. Zum Schluss etwas Zitronensaft zugeben, um eine homogene, sämige Masse zu erhalten.

Der erfahrene Fonduekoch wird das Weißbrot in dicken Scheiben servieren. Jeder Gast reißt sich seine Brotscheiben selbst in Stücke, so groß, wie es ihm passt. Auf gar keinen Fall das Brot in Würfel schneiden. Das Brotstück auf die Fonduegabel spießen und ab damit in den heißen Käse und fleißig rühren. Probieren Sie dann das Chutney zusammen mit dem Käse-Brot Stück. Der Käsefondue-Tradition zufolge soll eine brennende Kerze den Käsegeruch etwas neutralisieren. Obwohl - Kerze ist eigentlich immer ein Muss. Ein Fondue ist kein Essen für eine Person sondern mindestens für Zwei. Da ist es doch schön eine Kerze auf dem Tisch zu haben. Die vom Kerzenlicht beschienenen schönen Dinge des Lebens zu schauen, dafür bleibt beim Rühren des Käses viel Zeit.

Guten Appetit!