

## wissenswertes zu unserem käsefondue

Frischfondue-Käsemischung "Alt Senn" wird speziell für uns in einer Käserei am "Lac de la Gruyère" hergestellt.

Ein Päckchen enthält 440 gramm (= 2 portionen)  
Gruyère, Rahmtilsiter, Fribourger Vacherin und Raclettekäse

Die perfekt abgestimmte Mischung bedarf keinen Stärkezusatz.

Füllen Sie den Käse in einen Fonduetopf und geben Sie 190g trockenen Weisswein (gerne Riesling, der mit seiner Säure eine perfekte Ergänzung zur Cremigkeit des Käses bietet) und ggf. 2-3 Zehen in Scheiben geschnittenen Knoblauch bei und erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren. Das Fondue ist fertig, wenn es eine homogene Konsistenz hat und keine Fettaugen mehr zu sehen sind. Ab dann kann die Temperatur etwas verringert werden.

Die Hitze der bei herkömmlichen Fondue-Sets benutzten Brennpaste reicht zum Schmelzen des Fondues nicht aus. Am besten erhitzen Sie das Fondue auf dem Herd und stellen den Topf nur zum Warmhalten auf den Fondue Brenner.

Servieren Sie dazu Weißbrotwürfel frisch oder geröstet. Auch Kartoffeln und gekochtes oder eingelegtes Obst und Gemüse (wie Brokkoli, Kürbis, Trauben, Birnen), das Sie ebenfalls in den Käse tauchen können, bieten allerhand Geschmacksvielfalt.

Für manche Fonduefans ist ein Käsefondue ohne Schweizer Kirschwasser nicht vollständig. Wir empfehlen den Einfluss des Kirsch auf den Geschmack des Fondues erst zu testen indem Sie eine kleine Ecke eines Brotwürfel kurz in den Kirsch tauchen und dann in die Käsemischung. In jedem Fall ist ein guter Kirsch nach dem Essen ein idealer Digestif.

Tipp: Falls Sie den Käse nicht vor dem angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum verzehren möchten, können Sie diesen ohne Qualitätsverlust einfrieren.

So wünsche ich dann „en guete“

Ihr Urban Kaufmann

PS: Wir freuen wir uns über Ihre Unterstützung unseres Marketings mittels positiver Referenzen und Fotos auf Google, Facebook, Instagram & Co....