



Fondue – La traditionnelle

Pour 4 personnes

- 5 gousses d'ail coupées fin, frotter le caquelon avec et les laisser dans le caquelon si on le désire
- 800 g Mélange à fondue (600 g Gruyère, 200 g d'Appenzeller corsé râpé)
- 4 CC fécule de maïs (maïzena) mélanger
- 3.5 dl vin blanc sec
- 1 CC jus de citron
- mettre le tout dans le caquelon et porter à ébullition à petit feu, tout en remuant constamment.
- muscade et poivre assaisonner à volonté
- 1 petit verre de Kirsch
- ajouter et remuer
- baguette parisienne
- couper en morceaux, piquer sur la fourchette à fondue, plonger dans la fondue et savourer
- Morceaux d'ananas et de poire sont rafraîchissants et s'accordent parfaitement avec cette fondue

Fondue aux tomates – les saveurs du Sud

Pour 4 personnes

- 3 gousses d'ail hachées menu, frotter le caquelon
- 1 CS huile d'olive
- ajouter et chauffer
- 1 oignon, petit haché, ajouter et étuver
- 3 CS purée de tomate
- étuver brièvement
- 4 dl vin blanc sec
- mouiller et bien mélanger
- origan, marjolaine, thym, romarin frais ou séché, ajouter
- 350 g Gruyère
- 350 g Vacherin fribourgeois
- 100 g Taleggio
- râper le fromage, l'ajouter au vin et porter à ébullition à petit feu, tout en remuant constamment
- 1 petit verre de Kirsch
- 4 CC fécule de maïs (maïzena)
- diluer la Maïzena dans le Kirsch et redonner un bouillon
- muscade et poivre assaisonner à volonté
- Ciabatta aux olives
- couper en morceaux, piquer sur la fourchette à fondue, plonger dans la fondue et savourer



Fondue au fromage aux fines herbes – la recette de Glaris

Pour 4 personnes

- 3 gousses d'ail hachées menu, frotter le caquelon
- 250 g Gruyère
- 250 g Vacherin fribourgeois
- 250 g fromage des Alpes glaronnaises
- 4 dl vin blanc sec
- 4 CC fécule de maïs (maïzena)
- râper le fromage, le mélanger avec la Maïzena, ajouter le vin blanc; mettre le tout dans le caquelon et porter à ébullition à petit feu, tout en remuant constamment
- 50 g râper finement le fromage aux herbes
- assaisonner la fondue
- muscade et poivre assaisonner à volonté
- 1 petit verre de Kirsch
- ajouter et remuer
- Pain complet, ciabatta
- couper en morceaux, piquer sur baguette parisienne
- la fourchette à fondue, plonger dans la fondue au fromage et savourer

Fribourgeoise au vacherin

Pour 4 personnes

- 1 gousses d'ail coupée en deux
- frotter le caquelon
- et les laisser dans le caquelon si on le désire
- 2-3 dl d'eau
- chauffer
- 1 kg de mélange de différents Vacherins bien affinés
- mettre dans le caquelon et laisser fondre lentement, si nécessaire ajouter un peu d'eau tiède
- 1 pincée de poivre
- ajouter et remuer
- La fondue doit être onctueuse, crémeuse et même un peu collante et agréablement chaude
- Maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud
- couper du pain et des pommes de terre en morceaux, piquer sur la fourchette à fondue, plonger dans la fondue et savourer

Fondue moitié-moitié

Pour 4 personnes

- 1 gousses d'ail coupée en deux
- hachées menu, frotter le caquelon
- et les laisser dans le caquelon si on le désire
- 400 g Gruyère AOC râpé ou en lamelles
- 4 CC Maïzena
- mélanger
- 3.5 dl vin blanc
- 1 CC jus de citron frais
- Mettre dans le caquelon et porter à ébullition à petit feu
- 400 g Réduire l'apport de chaleur, ajouter le Vacherin fribourgeois et remuer vivement jusqu'à ce que le fromage soit fondu
- 1 Ne plus laisser bouillir la fondue
- 1 petit verre de Kirsch
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- ajouter
- Maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud à feu très doux

Das perfekte Zubehör Les accessoires parfaits



ALPINE CRYSTAL ELEMENTS
Käsefonduegabeln
Fourchettes à fondue
DESIGN BY HERBERT FORRER



ALPINE
Käsefonduegabeln
Fourchettes à fondue
DESIGN BY HERBERT FORRER



TRADITION
Fondueteller
Assiette à fondue
DESIGN BY HERBERT FORRER



Käsefonduegabeln Holz
Fourchettes à fondue, en bois
DESIGN BY HERBERT FORRER



Kunststoff-Fonduegabeln
Fourchettes à fondue en plastique
DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



Wärmeverteilerplatte
Plaque de répartition de la chaleur



www.stockli.shop



A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

11029 / 01_21
Printed in Switzerland



Fondue – Das Traditionelle

Für 4 Personen

- 5 Knoblauchzehen
fein geschnitten, Caquelon ausreiben
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 800 g Fonduemischung
(600 g Greyerzer, 200 g rezenter Appenzeller)
- 4 TL Maisstärke (Maizena)
vermischen
- 3.5 dl Weisswein trocken
- 1 TL Zitronensaft
in das Caquelon geben und bei kleinem Feuer
unter stetigem Rühren aufkochen bis
der Käse geschmolzen ist.
Mit Muskat und Pfeffer würzen
- 1 Gläschen Kirsch
beifügen und rühren
Pariserbrot
in mundgerechte Stücke schneiden,
auf die Fonduegabel stecken,
in Fondue tunken und geniessen
Ananas- und Birnenstücke sind
erfrischend und passen hervorragend dazu

Tomatenfondue – der würzige Süden

Für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen
fein geschnitten, Caquelon ausreiben
- 1 EL Olivenöl
beifügen und erhitzen
- 1 Zwiebel, klein
gehackt, beifügen und dünsten
- 3 EL Tomatenpüree
kurz andünsten
- 4 dl Weisswein trocken
ablöschen und gut verrühren
Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin
frisch oder getrocknet beifügen
- 350 g Greyerzer
- 350 g Freiburger Vacherin
- 100 g Taleggio
Käse reiben und dem Weisswein beifügen und
bei kleinem Feuer unter stetigem Rühren aufkochen
- 1 Gläschen Kirsch
- 4 TL Maisstärke (Maizena)
Maisstärke im Kirsch auflösen und
hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen
Muskat und Pfeffer
nach Belieben würzen
Oliven-Ciabatta
in mundgerechte Stücke schneiden,
auf die Fonduegabel stecken, in
Tomatenfondue tunken und geniessen ...

Zigerfondue – das Rezente aus dem Glarnerland

Für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen
fein geschnitten, Caquelon ausreiben
- 250 g Greyerzer
- 250 g Freiburger Vacherin
- 250 g Glarner Alpkäse
- 4 TL Maisstärke (Maizena)
- 4 dl Weisswein trocken
Käse reiben, mit Maizena mischen
den Weisswein beifügen, alles in das
Caquelon geben und bei kleinem Feuer
unter stetigem Rühren aufkochen
- 50 g Ziger fein gerieben
Fondue mit Muskat und Pfeffer
nach Belieben würzen
- 1 Gläschen Kirsch
beifügen und rühren
Dunkles Ruchbrot, Ciabatta
in mundgerechte Stücke schneiden,
Pariserbrot
je nach Belieben auf die Fonduegabel stecken,
in Käsefondue tunken und geniessen ...



Freiburger Vacherinfondue

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe, halbiert
Caquelon ausreiben
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 2-3 dl Wasser
erhitzen
- 1 kg Mischung aus verschiedenen gut gereiften Vacherins
in das Caquelon geben und langsam
schmelzen lassen, wenn nötig,
noch etwas lauwarmes Wasser zufügen
Prise Pfeffer
beifügen und rühren
Das Käsefondue soll samtartig, von cremiger
Konsistenz, gut gebunden und angenehm warm sein
Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten
Brot und Kartoffeln
in mundgerechte Stücke schneiden,
auf die Fonduegabel stecken,
in Fondue tunken und geniessen ...

Fondue moitié-moitié

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe, halbiert
Caquelon ausreiben
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 400 g Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt
- 4 TL Maisstärke (Maizena)
vermischen
- 3.5 dl Weisswein
1 TL frischer Zitronensaft
in das Caquelon geben und unter
kräftigem Rühren aufkochen
- 400 g Freiburger Vacherin, in kleine Würfel geschnitten
Hitze reduzieren, Freiburger Vacherin beigegeben
und tüchtig rühren, bis er schmilzt
Das Fondue darf nicht mehr kochen
- 1 Gläschen Kirsch
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
beifügen und rühren
Das Fondue auf dem Rechaud warm halten

Stöckli goes Cheese

ALPAUFZUG / L'ALPAGE
Käsefondueset
Set à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER
DECOR BY JOLANDA BRÄNDLE



CLASSIC
Käsefonduecaquelon Guss
Caquelon à fondue en fonte

DESIGN BY HERBERT FORRER



ALPAUFZUG
Käsefonduecaquelon
Caquelon à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER
DECOR BY JOLANDA BRÄNDLE



ELÉGANCE
Käsefonduecaquelon Guss
Caquelon à fondue en fonte

DESIGN BY HERBERT FORRER



EMOTION
Käsefonduecaquelon
Caquelon à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



BELLAVISTA / ELÉGANCE
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY ANNINA MIJATOVIC &
HERBERT FORRER



ARAGON / ALPAUFZUG
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



ALPAUFZUG
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER
DECOR BY JOLANDA BRÄNDLE



SÄNTIS
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



ARAGON / ALPAUFZUG
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



BELLAVISTA / EMOTION
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY ANNINA MIJATOVIC &
HERBERT FORRER



KLAPPRECHAUD
Multifunktionales Rechaud
Réchaud à fondue pliant

DESIGN BY FREDY DUBACH



AVALON
Rechaud elektrisch
Réchaud électrique

DESIGN BY DESIGN ENGINEERING ZÜRICH



TITLIS
Fonduegarnitur
Service à fondue

DESIGN BY NINA DETTWILER &
TOBIAS JENNI



CLASSIC
Dochtenbrennerrechaud
Réchaud à fondue avec brûleur à mèche

DESIGN BY HERBERT FORRER



ARAGON LARGE
Rechaud anthrazit
Réchaud antracite

DESIGN BY HERBERT FORRER



MULTIFUN
Multifunktionales Rechaud
Réchaud à fondue pliant

DESIGN BY
DESIGN ENGINEERING ZÜRICH