

UNE FONDUE DE RÊVE: UN CAQUELON, DES CONVIVES ET DE LA BONNE HUMEUR

Huile ou bouillon: tout est affaire de goût.
Pour les amateurs de viande tendre, optez plutôt
pour une fondue bourguignonne à l'huile.
La variante allégée à base de bouillon de légumes
ou de veau sera parfaite pour la fondue chinoise.

Relevez le bouillon de quelques légumes ou d'une
petite touche originale: des oignons, des carottes
ou du céleri, ou encore du cidre, du xérès
ou du porto.

Remarque:
Lorsque vous chauffez de l'huile sur la cuisinière,
le maximum recommandé est le niveau moyen.
Une chaleur accrue peut endommager le caquelon et,
dans le pire des cas, provoquer une auto-inflammation
de l'huile alimentaire.

FONDUE BOURGUIGNONNE

Pour 2 personnes
0.8 l d'huile d'arachides, d'olive, de coco ou de friture
Chauffer l'huile à 160 °C et la maintenir
à température dans le caquelon
300 - de viande coupée en dés
400 g Bœuf, veau, porc, poulet, agneau,
lapin, dinde ou autruche
Sécher délicatement la viande avec du papier
absorbant
Piquer un morceau de viande à l'aide d'une
fourchette et le plonger dans l'huile. Lorsque la
viande est plongée dans l'huile chaude, les pores
de la viande se resserrent aussitôt et le morceau
de viande conserve tout son jus.

Toutes sortes de sauces peuvent accompagner
une fondue bourguignonne:
tartare, au sérac, aux herbes,
gingembre ou whisky.

Grande variété d'accompagnements:
salades colorées, baguettes au beurre d'ail, chips,
légumes marinés, fruits ou pourquoi pas
un risotto crémeux?

Remarque importante: veiller à disposer la viande
cruie dans une assiette séparée.

FONDUE CHINOISE

Pour 2 personnes
300 - de fines tranches de viande
400 g Poulet, dinde, bœuf, veau, filet de porc
ou pour la version végétarienne: tofu
0.8 l de bouillon de viande ou de légumes
200 g de légumes coupés (carottes, poireau, céleri)
1 feuille de laurier
1 branche de thym
Faire mijoter le bouillon et tous les ingrédients
pendant 1 heure environ, filtrer le bouillon en
le versant dans le caquelon et le maintenir à
température à l'aide du réchaud

Ajouter 1 cs de persil plat, finement haché

Selon les préférences, accompagner de légumes, pain,
riz, chips, fruits exotiques et de savoureuses sauces:
aïoli, aux herbes, au poivre, cocktail ou au curry

APRÈS LE REPAS

Accompagner le bouillon de vermicelles et de petits
dés de légumes, puis servir dans des bols à soupe.
Relever le tout d'un trait de cognac ou de xérès.

CHINOISE GRAND VENEUR

Pour 4 personnes
10 marrons séchés
5 tomates sèches
50 g de carottes
Faire revenir le tout à feu moyen
50 g de poireau
50 g de céleri
1 gousse d'ail
1 cs d'huile d'olive
1 dl de porto
1 dl de bouillon de volaille
8 dl de fond de gibier (disponible en épicerie fine)
6 baies de genièvre
1 feuille de laurier
Faire réduire les ingrédients pendant
10 minutes environ
Toutes les viandes de gibier peuvent
être utilisées pour cette fondue

Ajouter 1 cs de persil plat, finement haché

Selon les préférences, accompagner de légumes, pain,
riz, chips, fruits exotiques et de savoureuses sauces:
aïoli, aux herbes, au poivre, cocktail ou au curry

FONDUE AUX POISSONS DES GOURMETS

Pour 2 personnes
0.8 l de bouillon de légumes ou de fumet de poisson,
faire bouillir le bouillon ou le fumet, puis poser
le caquelon sur le réchaud
400 g de poisson: saumon, lotte, thon, cabillaud,
queues de langoustes, langoustines, crevettes,
noix de Saint-Jacques, poulpe, sandre,...
Sécher le poisson avec du papier absorbant,
le couper en morceaux
150 g de légumes: brocolis, carottes, pousses de soja,
poireau, champignons, chou, etc. Couper les légumes
en petits morceaux, les cuire au cuit-vapeur

Plonger les légumes et le poisson dans la fondue et
déguster.

1 rondelle de citron pour quelques gouttes

Du riz ou des pommes de terre au four,
ainsi que de délicieuses sauces (sauce aux herbes,
citronnée vert, cocktail, aïoli ou au gingembre) peuvent
accompagner la fondue au poisson.

Astuce: les passoires à fondue Stöckli sont idéales. Ne pas
laisser cuire les morceaux de poisson trop longtemps.

TOUT EST DANS LA SAUCE

Les petites sauces savoureuses sont les vedettes incontestées
de votre table !
Qu'il s'agisse d'une sauce au curry, cocktail, aux herbes ou
tartare, le «fait maison» est simplement bon !
Nos chefs ont réinventé toutes ces sauces pour vous. Elles
sont encore plus saines et simples à réaliser. Pour quatre
personnes, nous recommandons de préparer 4 ou 5 sauces
différentes.

SAUCE TARTARE

80 g de crème fraîche
80 g de séré à la crème
1 échalote finement hachée et légèrement revenue dans le
beurre
2 cornichons coupés en petits dés
2-3 cs de ciboulette ciselée
1-2 cs de persil haché
½ cc de vinaigre de cidre
½ cc d'eau de concombre
Assaisonner avec du sel, du poivre blanc,
une pincée de piment en poudre

SAUCE WHISKY

3 cs de crème fraîche
1 trait de Single Malt
1 cs de sauce caramel
sel, poivre noir

SAUCE AU SÉRAC

1 cs de séré
2 cs de crème fraîche
1 cs de fromage Glarner Schabziger finement râpé
1 cs de ciboulette finement ciselée

SAUCE AUX HERBES

1 cs de séré
1 cs de yaourt ou de cottage
1 cs de crème fraîche
1 cs d'herbes aromatiques finement ciselées, par ex.
persil,
ciboulette, aneth, basilic
sel aux herbes, poivre du moulin
un peu de jus de citron

SAUCE SUCRÉE AU GINGEMBRE

1 cs de racine de gingembre frais finement râpée
2 cs de séré allégé
1 cs de yaourt nature
1 cc de miel
sel

AÏOLI

3 cs de séré à la crème
2 cs de crème fraîche
1 gousse d'ail pressée
1 cs de ciboulette
sel, poivre blanc

SAUCE AU SAFRAN

1 dl de crème Chantilly
½ sachet de «fixe-chantilly»
½ sachet de safran
150 g de séré allégé
1 capsule de cardamome ou
une petite pincée de cardamome en poudre
sel, poivre

SAUCE COCKTAIL

1 cs de concentré de tomates
1 cs de Ketchup
3 cs de séré à la crème
1 cs de crème fraîche
1 cc de cognac
sel, poivre blanc

SAUCE AU CURRY

½ banane écrasée
2 cs de séré
1 cc de lait de coco
1 cc de curry Madras et curry doux
sel

SAUCE AU CITRON VERT

1 citron vert, couper la pulpe en petits dés
¼ de gousse d'ail pressée
2 cs d'huile d'olive
sel, poivre noir



Mein Lieblingsfondue

Fondue Chinoise, Bourguignonne, Gemüse- oder Fischfondue?

Mit der Stöckli Fonduegarnitur geniessen Sie Ihr Lieblingsfondue, wie das Herz begehrt. Bei uns dreht sich alles nur um das eine: Gemeinsam essen, gemeinsam geniessen – immer und überall.

Fondues sind sehr beliebt – nicht nur an Weihnachten. Laden Sie Freunde ein, setzen Sie sich mit der Familie oder den Nachbarn an einen Tisch. Wir zeigen, wie ein verführerisches Fondue mit raffinierten Saucen am besten zubereitet wird und sicher gelingt.

Auf die Fondue-Gabel, fertig, los ...

Ihre Stöckli AG wünscht «à Guetä»

FONDUE-TRÄUME: EIN TOPF, VIELE KÖCHE, GUTE LAUNE

Ob Öl oder Bouillon – die Antwort ist reine Geschmacksache. Wer sein Fleisch knusprig mag, entscheidet sich besser für ein Fondue Bourguignonne mit Öl. Die kalorienärmere Variante mit Gemüse- oder Kalbsbouillon ist perfekt fürs Fondue Chinoise.

Den Sud einfach mit Gemüse oder etwas «Geist» aufpeppen: Zwiebeln, Karotten oder Sellerie, als auch Apfelwein, Sherry oder Portwein.

Hinweis:
Beim Aufheizen von Öl auf dem Kochherd wird maximal die mittlere Stufe empfohlen. Erhöhte Hitze kann zu Beschädigungen des Fonduepotfes und im schlimmsten Fall zur Selbstentzündung des Speiseöls führen.

FONDUE BOURGUIGNONNE

Für 2 Personen

0.8 l Erdnuss-, Oliven-, Kokos- oder Rapsöl
Öl auf 160°C erhitzen und im Fonduepotf heiss halten
300 - Fleisch, in Würfel geschnitten
400 g Rinds-, Kalb-, Schweine-, Poulet-, Lamm-, Kaninchen-, Truthahn- oder Straussenfleisch
Fleisch trocken tupfen
Fleischstücke auf Fonduegabel stecken und im Topf frittieren. Durch das Eintauchen in das heisse Öl werden die Poren sofort verschlossen und der Saft bleibt im Fleischstück enthalten.

Zum Bourguignonne passen vielerlei Saucen wie Tartar-, Ziger-, Kräuter-, Ingwer- oder eine Whiskysauce.

Variante reiche Beilagen: bunte Salate, Knoblauch-Baguettes, Pommes Chips, Essiggemüse, Früchte oder wie wäre es mit einem cremigen Risotto?

Vorsicht: Rohes Fleisch immer in einen separaten Teller legen.

FONDUE CHINOISE

Für 2 Personen

300 - Fleisch in feinen Scheiben
400 g Poulet, Truthahn, Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet oder als vegetarische Variante: Tofu

0.8 l Fleisch- oder Gemüsebouillon
200 g Gemüse geschnitten (Rüebli, Lauch, Sellerie)
1 Lorbeerblatt
1 Zweige Thymian
Bouillon und alle Zutaten auf dem Herd rund 1 Stunde köcheln, durch ein Sieb in den Topf giessen und auf dem Rechaud warm halten
1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt begeben

Dazu werden je nach Vorliebe Gemüse, Brot, Reis, Pommes-Chips, exotische Früchte als auch köstliche Saucen wie Knoblauch-, Kräuter-Pfeffer-, Cocktail- oder eine Currysauce serviert.

NACH DEM ESSEN

Bouillon mit kleinen Teigwaren und Gemüsestückchen ergänzen und in Suppentassen servieren.

Mit einem Schuss Cognac oder Sherry verfeinern.

JÄGERMEISTER CHINOISE

Für 4 Personen

10 Stk. getrocknete Marroni
5 Stk. getrocknete Tomaten
50 g Rüebli
alles im Topf glasig anziehen

50 g Lauch
50 g Sellerie
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 dl Portwein rot
ablöschen

1 dl Geflügelbouillon
8 dl Wildfond (erhältlich im Warendetail-Handel)
beides begeben
6 Stk. Wachholderbeeren
1 Stk. Lorbeerblatt

Alles zusammen ca. 10 Min. ziehen lassen. Ganz nach Belieben kann Fleisch aller Wildtierarten verwendet werden.

GOURMET-FISCHFONDUE

Für 2 Personen

0.8 l Gemüsebouillon oder Fischfond
auf dem Herd erhitzen, anschliessend den Topf auf das Rechaud stellen

400 g Fisch: Lachs, Seeteufel, Thunfisch, Kabeljau, Langustenschwänze, Scampi, Crevetten, Jakobsmuscheln, Pulpo, Zander, ...
Fisch trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden
150 g Gemüse: Broccoli, Karotten, Sojasprossen, Lauch, Champignons, Wirsing, etc.
Gemüse klein schneiden, im Steamer dämpfen

Gemüse und Fisch ins Fondue tunken und geniessen.

1 Zitrone in Scheiben schneiden zum beträufeln

Reis oder Ofenkartoffeln sowie feine Saucen wie Kräuter-, Limetten-, Cocktail-, Knoblauch- oder Ingwersauce schmecken hervorragend zum gesunden Fischfondue.

Tipps Zum Fischfondue ideal: die Stöckli Fonduesiebe. Die Fischstücke nicht zu lange garen.

DIE SAUCE MACHTS

Die schmackhaften Dips sind die bunten Highlights! Ob Curry, Cocktail, Kräuter oder Tartarsauce – Hausgemachtes schmeckt einfach! Wir haben unsere Saucen für Sie neu rezeptiert. Nun sind sie noch leichter und bekömmlicher. Für ein Fondue zu viert empfehlen wir 4-5 Saucen zur Auswahl.

TARTARSAUCE

80 g Crème fraîche
80 g Rahmquark
1 Schalotte fein gehackt und kurz angeschwitzt
2 Essiggurken, klein gewürfelt
2-3 EL geschnittener Schnittlauch
1-2 EL gehackte krause Petersilie
½ TL Apfelessig
½ TL Gurkenwasser
Meersalz, weisser Pfeffer, eine Prise Chilipulver

KNOBLAUCHSAUCE

3 EL Rahmquark
2 EL Crème fraîche
1 Knoblauchzehe gepresst
1 EL Schnittlauch
Meersalz, weisser Pfeffer

ZIGERSAUCE

1 EL Quark
2 EL Crème fraîche
1 EL fein geriebener Glarner Schabziger
1 EL fein geschnittener Schnittlauch

KRÄUTERSAUCE

1 EL Quark
1 EL Joghurt oder Hüttenkäse
1 EL Crème fraîche
1 EL gemischte fein gehackte Kräuter z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum
Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle
wenig Zitronensaft

INGWERSAUCE SÜSS

1 EL Ingwerwurzel fein reiben
2 EL Magerquark
1 EL Joghurt nature
1 TL Honig
Meersalz

CURRYSAUCE

½ Banane, mit der Gabel vollständig zerdrückt
1 TL Madras Curry
1 TL süsses Curry
2 EL Quark
1 TL Kokosmilch
Meersalz

SAFRANSAUCE

1 dl Schlagrahm
½ Briefchen Rahmhalter
½ Briefchen Safran
150 g Magerquark
1 Kardamomsamen oder eine Prise Kardamompulver
Meersalz, Pfeffer

COCKTAILSAUCE

1 EL Tomatenmark
1 EL Ketchup
3 EL Rahmquark
1 EL Crème fraîche
1 TL Cognac
Meersalz, weisser Pfeffer

WHISKYSAUCE

3 EL Crème fraîche
1 Schuss Single Malt
1 EL Caramelsauce
Meersalz, schwarzer Pfeffer

LIMETTENSAUCE

1 Limettenfleisch fein gewürfelt
¼ Knoblauchzehe gepresst
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



DAS PERFEKTE ZUBEHÖR / LES ACCESSOIRES PARFAITS



Fonduesieb mit Deckel
Passoires à fondue avec couvercle
inox, 2 Stk./pcs

Fondueteller
mit spezieller Einteilung
Glas oder Keramik
Assiettes à fondue
compartiments séparés
Verre ou céramique
6 Stk./pcs



Brennspriteinsatz und STYX Brennpaste
Faltschachtel mit 3 Gobelet à 80 g
Récept à alcool et STXY paste
emballage à 3 cartouches de 80 g

Fonduegabeln
Fourchettes à fondue
inox, 6 Stk./pcs, 29 cm

Weitere Stöckli Produkte finden Sie unter
Découvrez d'autres produits Stöckli à l'adresse www.stockli.shop