

Fondue Rezept

Käsefondue

Das Traditionelle

STÖCKLI

Fondue recette

Fondue au fromage

Le traditionnel

STÖCKLI

Fondue au fromage

Le traditionnel



Liste de courses pour 4 personnes

- 1-2 gousses d'ail coupées en deux
- 800 g de mélange de fromage à fondue râpé, p. ex. moitié-moitié ou préparé par le fromager
- 4 cc de fécule de maïs
- 3.5 dl de vin blanc
- 1 cc de jus de citron
- 2.5 cl de kirsch
- ca. 700 g de pain coupé en dé

Comment faire

Frotter le caquelon avec les gousses d'ail. Mélanger le fromage et la fécule de maïs, mettre dans le caquelon avec le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment. Incorporer le kirsch, assaisonner. Poser la fondue légèrement frémissante sur le réchaud. Piquer les morceaux de pain sur une fourchette et les tremper dans la fondue en remuant.

Conseil: Si les enfants participent au repas, remplacer le vin par du cidre non alcoolisé ou du jus de pomme et ne pas ajouter d'eau-de-vie.

Trop épais? Dans ce cas, versez simplement un peu de vin et remuez bien le tout.

Trop mince? Si vous avez un peu de fromage en réserve, ajoutez-le ou mélangez un peu de fécule avec de l'eau ou du kirsch.



Cette recette et d'autres recettes sur: stockli.shop

6 min.
temps actif

14 min.
temps total

Une recette de
Thomas Bachmann



Käsefondue

Das Traditionelle



Einkaufszettel für 4 Personen

- 1-2 Knoblauchzehen, halbiert
- 800 g Fondue-Käsemischung, geraffelt, z.B. Fondue moitié-moitié oder vom Käser gemischt
- 4 TL Maisstärke
- 3.5 dl Weisswein
- 1 TL Zitronensaft
- 2.5 cl Kirsch
- ca. 700 g Pfeffer, Muskat
- ca. 700 g Brot, gewürfelt

So wirds gemacht

Das Stöckli-Caquelon mit den halbierten Knoblauchzehen ausreiben. Die Käsemischung mit der Maisstärke vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Kirsch beifügen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen. Brotwürfel auf die Gabel stecken und sofort mit Rühren beginnen.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Zu dick? Dann giessen Sie einfach etwas Wein dazu und rühren das Ganze gut um.

Zu dünn? Wenn Sie noch etwas Käse vorrätig haben, geben Sie den dazu oder rühren Sie etwas Stärkemehl mit Wasser oder Kirsch dazu.



Dieses und mehr feine Rezepte gibts auf: stockli.shop

6 min.
Aktivzeit

14 min.
Gesamtzeit

Ein Rezept von
Thomas Bachmann

