

Schweizer Käsefondue – rasch und sicher zubereitet

Wenn es draussen dunkel und kalt ist, gibt es doch nichts Schöneres als gemütlich zusammensitzen und ein herrliches Schweizer Käsefondue zu geniessen. Mmmh, da läuft einem ja schon das (Kirsch-)Wasser im Mund zusammen... Wir verraten Ihnen gerne unsere Lieblingsmischung.

Zutaten:

- „Familie Etter’s Lieblingsmischung“ aus frisch geriebenem Schweizer Käse
- Weisswein
- Zitrone
- Maizena
- Knoblauch
- Etter Kirsch



Zubereitung für 4 Personen (800g):

1. Eine Knoblauchzehe auseinander schneiden und mit der tränenden Seite das Caquelon tüchtig ausreiben.
2. 2 gestrichene Teelöffel Maizena in 4 dl (die Hälfte des Käsegewichtes) trockenem, säurebetontem Weisswein auflösen, einen Teelöffel Zitronensaft dazugeben und im Caquelon kurz erwärmen (nicht kochen).
3. 800 g Fondue „Familie Etter’s Lieblingsmischung“ (500 g Greyerzer, 200 g Freiburger Vacherin und 100 g Emmentaler) unter stetem Umrühren auf dem Rechaud (Spirituskocher oder einer anderen wärmenden Quelle) langsam aufkochen lassen. Geduldig weiter rühren und schon ist das Fondue cremig gebunden.
4. Mit einem Gläschen Etter Kirsch (ca. 2 cl) verfeinern und ca. 2 Minuten leicht köchelnd weiterrühren.
5. Dazu wird grosswürflig geschnittenes Brot (ca. 150 g Weissbrot oder Schwarzbrot pro Person), Weisswein oder Schwarztee und ein, zwei, oder mehr Gläschen feinen Etter Kirchs serviert.

Tipp: Beim Eintauchen der Brotwürfel in das Fondue jeweils zwei bis dreimal kräftig umrühren. So bleibt das Fondue gebunden und sämig bis zum Schluss und Sie verhindern das Anbrennen.

Geniessen Sie dazu das obligate „Verdauerli“ in Form von unserem Klassiker Zuger Etter Kirsch 41 % vol oder auch mal anders mit dem feinen Etter Vieille Kirsch „Barrique“ 42 % vol.

Wir wünschen eine angenehme kalte Jahreszeit mit viel Genuss und „en Guete“!

Unsere Qualität ist unsere Zukunft