

Fondue ohne Alkohol, geht das?

Unsere Kinder mögen eigentlich Fondue, doch das Alkoholaroma stört sie. Kann man Fondue auch ohne Wein/Alkohol machen? Und wie können wir unser Fondue abwechslungsreicher gestalten. Was passt dazu?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.
www.textwerke.ch

Fondue ist seit 1699 nachweislich bekannt und ab dem 18. Jh. in Rezeptsammlungen vertreten. Auch in Frankreich wird das Käsegericht gegessen, dort als typisch savoyische Spezialität. Das Wort Fondue stammt auch vom französischen Wort "fondre" für „geschmolzen“ ab. Mit FIGUGEL und weiteren Werbemaßnahmen der Schweizer Käseunion wurde das Fondue in den 50er und 60er Jahren des letzten Jahrhunderts zum Inbegriff Schweizer Esskultur. Damit, und auch mit den Fertigfondues, gingen regionale Varianten etwas verloren. Dabei kann man mit den Bestandteilen spielen. Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt.

Das wohl bekannteste Fondue ist das "moitié-moitié", das besonders im Städtchen Greyerz zu allen Jahreszeiten und bei jeder Temperatur gegessen wird. Es besteht je zur Hälfte aus geriebenem Greyerzer und Freiburger Vacherin. Pro Person rechnet man mit 150 - 200 g Käse, einen halben Kaffeelöffel Maizena und (bei 200g Käse) 1 dl Weisswein. Sind Kinder am Tisch, kann auch alkoholfreier Apfelwein / saurer Most verwendet werden. Neben dem Geschmack gibt es noch einen weiteren Grund, auf Alkohol zu verzichten, wenn Kinder mitessen: Der Alkohol verdunstet nur langsam. Nach 1/2 Std. Kochen ist immer noch rund 35% des Alkohols im Gericht. Caquelon mit einem aufgeschnittenem Knoblauch ausreiben und Käsemischung 1-2 Stunden in der kalten Flüssigkeit ziehen lassen. So soll es besonders sämig werden. Vor dem Essen Käse in der Fonduepfanne unter ständigem Rühren in Achterform auf mittlerer Stufe schmelzen. Maizena mit 1/2 dl Wein/Most anrühren und dem Käse beimischen. Unter Rühren nochmals aufkochen und nach Belieben würzen. Auf das Rechaud stellen und mit Brotwürfeli (pro Person ca. 150g, Brot vom Vortag) geniessen. Nach dem Essen die Gabeln ins Caquelon stellen und mit kaltem Wasser auffüllen. So lässt sich später die Pfanne am einfachsten reinigen. Bleiben Käseresten, diese zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag für eine Käseschnitte oder in einem Auflauf verwenden.

Wollen Sie das obige "Grundrezept" abändern, ein paar Tipps aus dem Buch "Haute Fondue - Die Kunst des Fondues in 52 Rezepten":

- Käse: rezente, lang gereifte Käse mit weicheren, cremigeren Sorten mischen. Hartkäse an der Röstiraffel reiben, Weich-/Halbhartkäse in kleine Würfel schneiden. So schmelzen die beiden Käsearten gleichzeitig. Wählen Sie Ziegen- oder Schafskäse, erwärmen Sie das Fondue langsamer und erhitzen Sie es nicht zu stark, damit es nicht anbrennt.
- Flüssigkeit: neben den oben erwähnten geht auch Bier, Champagner, Rotwein, Cidre, Bouillon oder Wasser. Wer höher Prozentiges begeben will, kann neben Kirsch auch Porto, Whisky, Apfelschnaps, Cognac oder auch Williams (ca. 6-8 cl für 800 g Käse) gegen Ende des Erwärmens beifügen.

– in der Käsemischung: In etwas Wein im Caquelon vorkochen kann man unter anderem Pilze, Gemüse in Würfel, getrocknete Tomaten, gehackte Marroni, in Würfel geschnittener Cervelat. Mit dem Käse erwärmen kann man Oliven, in Würfel geschnittene Birnen, Rohschinken fein geschnitten und anderes.

– Gewürze: Standard ist Pfeffer, Muskat. Doch auch andere wie Paprika, Chili, Curry, Kümmel oder ein Pesto sind möglich.

– Beilagen: neben Brotwürfel eignen sich auch Geschwellti, vorgekochtes Gemüse, Birnen-, Apfel- und Ananasstück.

Aen Guete - lassen Sie den Brotwürfel nicht ins Fondue fallen. Je nach geselliger Runde erwartet Sie sonst eine "Busse".