

# Schweizer Fondue –

Surfen Sie zum Schweizer Käse und erfahren Sie mehr über Tipps und Tricks zum Fondueevent:  
[www.schweizerkaese.ch/culinarium/fondue/de.aspx](http://www.schweizerkaese.ch/culinarium/fondue/de.aspx)

Käseorganisation Schweiz  
Brunnmattstrasse 21/PF  
3001 Bern  
Telefon 031 380 50 30  
Fax 031 380 50 31  
[info@schweizerkaese.ch](mailto:info@schweizerkaese.ch)  
[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)



## Zeit zum Geniessen

ESST  
SCHWEIZER  
KÄSE

ESST  
SCHWEIZER  
KÄSE

## Inhaltsverzeichnis

- 4 | 5 Waadtländer Fondue
- 6 | 7 Freiburger Fondue
- 8 | 9 Neuenburger Fondue
- 10 | 11 Innerschweizer Fondue
- 12 | 13 Ostschweizer Fondue
- 14 | 15 Rund ums Fondue
- 16 Surfen Sie  
zum Schweizer Käse!



Ein Fondue aus Schweizer Käse! Kein anderes Gericht verbindet Tradition, Geselligkeit und Genuss auf so raffinierte Weise. Probieren Sie doch mal ein Waadtländer, ein Freiburger oder ein Innerschweizer Fondue – oder kreieren Sie Ihre eigene Spezialität: Die Vielfalt an gutem Schweizer Käse lässt keine Wünsche offen. Eines ist sicher: Ein Fondue ist immer wieder anders – und immer wieder fein!

## Zeit zum Geniessen

# Waadtländer Fondue –

## Zutaten für 5 Personen

- 1000 g Le Gruyère geraffelt
- 10 g Knoblauch frisch, halbiert
- 1 Schuss Zitronensaft
- Pfeffer weiss, gemahlen
- Paprika süss
- Muskat gemahlen
- 5 dl Weisswein
- 1 Schuss Kirsch
- 12,5 g Maizena

Das Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauch, Zitronensaft, Weisswein, Pfeffer, Paprika und Muskat vermischen und zusammen aufkochen. Den Le Gruyère unter kräftigem Rühren hinzufügen und aufkochen lassen. Maizena mit Kirsch auflösen und unter ständigem Rühren beifügen. Noch einmal kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warm halten und mit jedem Brotbrocken umrühren.



## Zeit zum Geniessen

# Freiburger Fondue –

617



## Zutaten für 5 Personen

- 500 g Freiburger Vacherin geraffelt
- 500 g Le Gruyère geraffelt
- 10 g Knoblauch frisch, halbiert
- 1 Schuss Zitronensaft
- Pfeffer weiss, gemahlen
- Cayennepfeffer
- Muskat gemahlen
- 5 dl Weisswein
- 1 Schuss Kirsch
- 12,5 g Maizena

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauch, Zitronensaft, Weisswein, Pfeffer, Cayenne und Muskat vermischen und zusammen aufkochen. Den Freiburger Vacherin und Le Gruyère unter kräftigem Rühren hinzufügen und aufkochen lassen. Maizena mit Kirsch auflösen und unter ständigem Rühren beifügen. Noch einmal kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warm halten und mit jedem Brotbrocken umrühren.

## Zeit zum Geniessen

# Neuenburger Fondue –

## Zutaten für 5 Personen

- 700 g Le Gruyère geraffelt
- 300 g Emmentaler geraffelt
- 10 g Knoblauch frisch,  
halbiert
- 1 Schuss Zitronensaft
- Pfeffer weiss,  
gemahlen
- Muskat gemahlen
- Paprika süß
- 5 dl Weisswein
- 1 Schuss Kirsich
- 12,5 g Maizena

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauch, Zitronensaft, Weisswein, Pfeffer, Muskat und Paprika vermischen und zusammen aufkochen. Den Le Gruyère und Emmentaler unter kräftigem Rühren hinzufügen und aufkochen lassen. Maizena mit Kirsich auflösen und unter ständigem Rühren beifügen. Noch einmal kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warm halten und mit jedem Brotbrocken umrühren.



## Zeit zum Geniessen

# Innerschweizer Fondue –

10 | 11



## Zutaten für 5 Personen

- 250 g Raclette geraffelt
- 375 g Le Gruyère geraffelt
- 375 g Sbrinz geraffelt
- 10 g Knoblauch frisch, halbiert
- 1 Schuss Zitronensaft
- Pfeffer weiss, gemahlen
- Muskat gemahlen
- 5 dl Weisswein
- 1 Schuss Kirsch
- 12,5 g Maizena

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauch, Zitronensaft, Weisswein, Pfeffer und Muskat vermischen und zusammen aufkochen. Den Raclette, Le Gruyère und Sbrinz unter kräftigem Rühren hinzufügen und aufkochen lassen. Maizena mit Kirsch auflösen und unter ständigem Rühren beifügen. Noch einmal kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warm halten und mit jedem Brotbrocken umrühren.

Zeit zum Geniessen

# Ostschweizer Fondue –

## Zutaten für 5 Personen

- 500 g Appenzeller geraffelt
- 500 g Tilsiter geraffelt
- 10 g Knoblauch frisch, halbiert
- 1 Schuss Zitronensaft
- Pfeffer weiss, gemahlen
- Muskat gemahlen
- 3,75 dl Apfelwein
- 1 Gläschen Obstbranntwein oder Calvados
- 12,5 g Maizena

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauch, Zitronensaft, Apfelwein, Pfeffer und Muskat vermischen und zusammen aufkochen. Den Appenzeller und Tilsiter unter kräftigem Rühren hinzufügen und aufkochen lassen. Maizena mit Obstbranntwein oder Calvados auflösen und unter ständigem Rühren beifügen. Noch einmal kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warm halten und mit jedem Brotbrocken umrühren.



## Zeit zum Geniessen

# Rund ums Fondue



Zeit zum Geniessen

14 | 15

**Davor** Trockenfleisch (z. B. Bündnerfleisch, Mostbröckli oder Rohschinken), Gemüse mit Quarkdipp oder leichter, frischer, knackiger Salat.

**Dazu** Zum Tunken: Pariserbrot, Weissbrot, Schwarzbrot, Vollkornbrot (mit viel Rinde und nicht zu frisch), in Butter geröstetes Toastbrot oder geschwellte Kartoffeln. Zum Trinken: Weisswein oder leichten Schwarztee.

Zum Naschen: Cornichons, Silberzwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Sardellen, Peperoni, Crevetten, Spargelspitzen, Maiskolben, Früchte.

**Dazwischen** Kirsch, Obstbranntwein, Marc, Williams, Calvados, Grappa, Pflümli.

**Danach** Ein leichtes Dessert wie Sorbet, frischer Fruchtsalat oder Saisonfrüchte.