



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Fondue und Raclette

Geselligkeit im Kreise lieber Freunde und dabei lange lecker essen! Das ist der Sinn und das besonders Schöne von Fondue und Raclette! Ursprünglich versteht man unter einem Fondue ein Gericht aus geschmolzenem Käse. Dieser ist auch Hauptbestandteil beim Raclette. Heute kennen wir als Fondue alle Gerichte, bei denen mundgerechte Stücke (Fleisch, Fisch, Garnelen, Brot, Kartoffeln, Obst, ...) in erhitzte Flüssigkeit mit langen Spießen getunkt werden. Es gibt dabei neben der langsam geschmolzenen Käsemasse noch Fondue mit heißem Fett, Brühe und in der süßen Variante mit Schokolade. Die Flüssigkeit wird jeweils durch einen kleinen Kocher (Rechaud) heiß gehalten. Beim Käse- und Schokoladenfondue benötigt ihr einen Keramiktopf (Caquelon), beim Fett- bzw. Brühefondue einen Stahltopf. Die Käsemischung besteht aus 2 - 3 verschiedenen Käsesorten, Weißwein, Stärke, irschwasser, Knoblauch und Pfeffer. Die (gerösteten) Brotstücke bzw. die kleinen gekochten) Kartoffeln werden mit Spießen in den Käse eingetaucht, einmal gedreht und dann genossen. Beim Fett- oder Brühefondue geschieht dies ähnlich, jedoch benötigt ihr hier mehr Geduld. Die Fleisch- oder Fischstücke müssen in der heißen Flüssigkeit (Erdnussöl, Sonnenblumenöl,...) erst garen.

Passt meist zu Fondue und Raclette



Foto Klaus Rupp

Raclette ist neben der Bezeichnung des gleichnamigen Kuhmilchkäses (Schweizer Raclettekäse) eine ebenso gemütliche Art, geschmolzenen Käse zusammen mit z.B. Pellkartoffeln zu genießen. Ursprünglich werden halbe Käselaike über dem Feuer oder dem Grill an der Schnittfläche erhitzt. Der heiße Käse wird dann abgeschabt. Heute verwendet man oft einen kleinen Tischgrill und erhitzt dickere Scheiben Raclettekäse in kleinen Pfännchen. Bitte denkt gerade bei den Käsegerichten daran, keine Getränke mit Kohlensäure zu trinken. Ein kräftiger, trockener Weißwein wie der Fendant passt sehr gut, dazu stilles Mineralwasser. Genießt die leckeren Gerichte mit euern Freunden!

Euer Norbert