

# Pilzler's Fondueparty

Der Begriff Fondue ist abgeleitet vom französischen «fondre»: schmelzen, zergehen lassen. Es gilt – duftend und leise vor sich hin brodelnd – als das traditionelle Schweizer Nationalgericht.

Wir Schweizer kennen es bereits seit frühester Kindheit. Und falls Sie (noch) nicht Schweizer sind, dann wollten Sie sicher schon immer wissen, wie ein Schweizer Fondue schmeckt, auf welche Weise die gemütliche Stimmung aufkommt, wenn eine freundschaftliche Tischrunde genüsslich die Brotbrocken in der Käsemasse rührt? Hier finden Anfänger und Experten eine Anleitung zum kulinarischen Höhepunkt: Das Schweizer Nationalgericht, gleich dreimal mit Pilzen!

Vorbereitung:

Ein Rechaud (Gas, Brennsprit oder Brennpaste) in der Tischmitte aufstellen. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und in einem Körbchen daneben stellen. Für jede Person einen Teller und eine Gabel (möglichst eine spezielle Fonduegabel) bereit stellen.

Anleitung zum Geniessen:

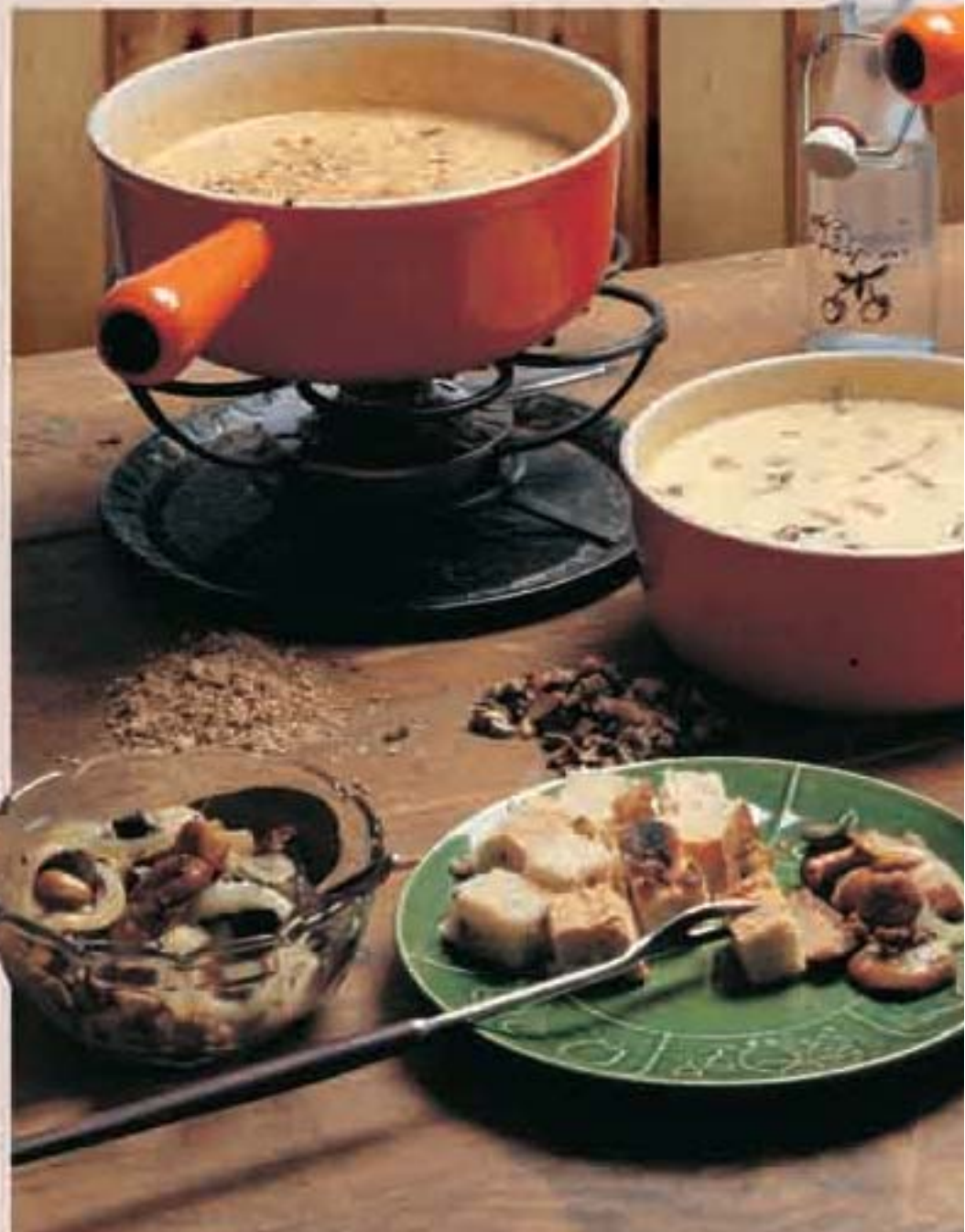
Jede Person nimmt eine Handvoll Brot auf den eigenen Teller, steckt einen Brotwürfel an die Gabel und taucht ihn in kreisrunden Bewegungen im Fondue.

Zum Trinken reicht man Tee oder Weisswein.

Fonduezubereitung ist übrigens in den meisten Schweizer Familien reine Männersache!

*Grundrezept für 4 Portionen:*  
600 g Fonduekäsemischung  
4 dl Weisswein oder Apfelwein  
4 Knoblauchzehen  
4 EL Kirsch  
1 EL Maizena  
Muskat, Pfeffer, Paprika  
1 grosses Brot, in Würfel geschnitten

Caquelon (Fonduepfanne) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben, restlichen Knoblauch in Scheiben schneiden. Weisswein oder Apfelwein, Käsemischung und Gewürze in die Pfanne geben und unter stetigem Rühren aufkochen. Maizena im Kirsch auflösen und dazu rühren. Das cremige Fondue auf einem Tisch-Rechaud servieren.



*Fondue mit gedünsteten Pilzen:*

150 g Pilze

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

2 EL gehackte frische Kräuter

Pilze fein schneiden, im heißen Öl gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Kräuter dazu geben, kurz weiter dünsten. Vor dem Servieren zum fertigen Fondue mischen.

*Fondue mit Pilzpulver oder Pilzgranulat:*

2 EL Pilzpulver oder Pilzgranulat

Mit allen übrigen Zutaten zum Fondue mischen.

*Fondue mit Essigpilzen:*

150 g Essigpilze

Abgetropfte Essigpilze zum fertigen Fondue geben.

Nach Belieben einen Teil des Weissweins oder Apfelweins durch Flüssigkeit von den Essigpilzen ersetzen



**Tipps:**

Nicht zu frisches Brot verwenden, da dieses zu weich ist und leicht zerfällt.

Ein Glas Kirsich zum Fondue auftragen. Manche Leute mögen es, wenn sie das Brot zuerst in den Kirsich und anschließend ins Fondue tauchen.

Halten Sie eine Pfeffermühle bereit, damit jedermann seine Fonduebrocken nach Belieben zusätzlich würzen kann.