

## Whiskey Fondue



### Fondue

1	Knoblauchzehe, halbiert
350 g	milder Gruyère, grob gerieben
350 g	Cheddar, grob gerieben
2 EL	Maizena
2 ½ dl	Weisswein
1 dl	Whisky
½ EL	Thymian, fein geschnitten
Wenig	Pfeffer

### Fondue

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Gruyère, Cheddar und Maizena begeben, mischen. Wein dazu giessen. Unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, weiterköcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Whisky und Thymian darunterrühren,iterrühren, bis das Fondue cremig ist, würzen.

## Fondue mit caramelisiertem Lauch



### Lauch

2 EL	Butter
2	Knoblauchzehen, gepresst
300 g	Lauch, in feinen Ringen
3 Zweiglein	Rosmarin
2 EL	Honig
2 EL	Aceto balsamico bianco
¼ TL	Salz
Wenig	Pfeffer

### Fondue

500 g	Vacherin fribourgeois, grob gerieben
300 g	rezepter Appenzeller, grob gerieben
1	Knoblauchzehe
1 EL	Maizena
4 dl	saurer Most
¼ TL	Salz
Wenig	Pfeffer
600 g	Gschwellti (Raclettekartoffeln), heiss

### Lauch

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Knoblauch kurz andämpfen. Lauch, Rosmarin und Honig begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. dämpfen. Aceto daruntermischen, würzen, Lauch zugedeckt ca. 5 Min. fertig köcheln.

### Fondue

Käse und Knoblauch ins Caquelon geben. Maizena mit dem Most anrühren, dazu giessen. Käse unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis der Käse geschmolzen und das Fondue cremig ist, würzen. Fondue mit den Kartoffeln und Lauch servieren.

## Orientalisches Käsefondue



### Nuss-Gewürzmischung

60 g	Haselnüsse, grob gehackt
20 g	ungesalzene geschälte Pistazien, grob gehackt
2 EL	Sonnenblumenkerne
1 ½ EL	Sesam
1 EL	Kümmel
1 TL	Fenchelsamen
1 TL	gemahlene Koriandersamen
¼ TL	Kreuzkümmelpulver
½ TL	schwarzer Pfeffer, zerstoßen
¼ TL	Muskat
½ TL	Fleur de Sel

### Fondue

500 g	Baby-Kartoffeln Salzwasser, siedend
1	Knoblauchzehe, halbiert
800 g	Fondue Käsemischung
1 EL	Maizena
3 dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
100 g	getrocknete Aprikosen
100 g	Dörrfeigen, halbiert
100 g	entsteinte Dörrpflaumen

### Nuss-Gewürzmischung

Nüsse und alle Zutaten bis und mit Muskat in einer beschichteten Bratpfanne unter Rühren ca. 7 Min. rösten. Herausnehmen, auskühlen und im Mörser zerstoßen, Fleur de Sel daruntermischen.

### Fondue

Kartoffeln im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen. Caquelon mit Knoblauch ausreiben, Käsemischung ins Caquelon geben. Maizena mit dem Milchwasser anrühren, dazugiessen, unter gleichmässigem Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Gewürzmischung in das Fondue geben. Caquelon auf ein Rechaud stellen, Fondue mit Dörrfrüchten und Kartoffeln servieren.

## Safran-Fondue



### Käsemischung

1	Knoblauchzehe, halbiert
200 g	mittelreifer Appenzeller, grob gerieben
200 g	rezepter Gruyère, grob gerieben
400 g	Freiburger Vacherin, grob gerieben
50 g	getrocknete Aprikosen (süss), fein gehackt
1 TL	Fenchelsamen, zerstoßen
1 Päckli	Safranfäden

### Fondue

1 EL	Maizena
4 dl	Champagner oder Prosecco
Wenig	Muskat
Wenig	Pfeffer
500 g	Baguettes, in Würfeln

### Käsemischung

Fondue-Caquelon mit dem Knoblauch ausreiben. Käse mit Aprikosen, Fenchelsamen und Safran im Caquelon mischen.

### Fondue

Maizena mit Champagner anrühren, dazu giessen. Käse unter gleichmässigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis der Käse geschmolzen und das Fondue cremig ist. Caquelon auf ein Rechaud stellen, würzen. Brotwürfel dazu servieren.

## Speckäpfel-Fondue



### Speckäpfel

2	Äpfel, entkernt, in Schnitzchen
4 Zweiglein	Thymian, fein geschnitten
2 Zweiglein	Rosmarin, fein geschnitten
150 g	Bratspeck in Tranchen, längs halbiert

### Fondue

500 g	Baby-Kartoffeln im Salzwasser, siedend
1	Knoblauchzehe, halbiert
250 g	rezepter Appenzeller, grob gerieben
250 g	Freiburger Vacherin, grob gerieben
250 g	milder Gruyère, grob gerieben
1 ½ EL	Maizena
4 dl	Weisswein
Wenig	Muskat
Wenig	Pfeffer

### Speckäpfel

Äpfel und Kräuter in einer Schüssel mischen. Äpfel mit je einer Specktranche umwickeln, portionenweise in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten.

### Fondue

Kartoffeln im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen. Caquelon mit Knoblauch ausreiben, Käse ins Caquelon geben. Maizena mit Wein anrühren, dazu giessen, unter gleichmässigem Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Käse geschmolzen und das Fondue cremig ist, würzen. Caquelon auf ein Rechaud stellen, Fondue mit den Speckäpfeln und Kartoffeln servieren.