

Chäs Chalet  
Markus – de Ma



[raclettegenuss.ch](http://raclettegenuss.ch)

## Fondue-Zubereitung Walliser Fondue

Die Fertigmischung enthält 60 % Walliserkäse und 40 % Gruyère und gereifter Schweizerkäse. Maizena, Zitronensaft, Walliser-Weisswein in Flaschenqualität (kein billiger Kochwein) und Kirsch.

Pro Person rechnen wir mit 300 g Fertigfondue / davon 200 g Käseanteil (Schmelzkäseanteil = 0)

Zubereitung:

Caquelon mit Knoblauch ausreiben, je nach Geschmack. Fertigfondue dem Caquelon begeben.

Bei kleiner (nicht starker) Hitze den Käse langsam vergehen lassen.

Geduld ist gefragt.

Wichtig:

Am Schluss muss das Fondue kurz aufkochen, dann wird es die nötige Bindung haben.

Falls die Bindung für Sie zu schwach ist, Maizena (nicht zu viel) mit Kirsch anrühren und dem Fondue begeben – nochmals kurz aufkochen lassen.

Am Schluss kann dem Fondue nochmals Kirsch, allenfalls etwas Muskatnuss, beigegeben werden.

Der gereifte Käse würzt, zusätzliche Gewürze konkurrenzieren das Aroma.

Brot mit viel Kruste verwenden, geschnitten oder gerissen – und nicht zu frisch, damit es nicht zu viel aufsaugt.

Sauerteigbrot eignet sich besonders gut für das Fondue

Ich wünsche Ihnen e Guete und bin für alle Feedbacks dankbar.

Chäschalet Markus de Ma