

Fondue-Tipps



Produkte-Infos



Quick-Fondue „Gurmettli“ wird frisch aus erlesenen, erstklassigen und gut gereiften Schweizer Käse von der Sennhütte, dem Fonduespezialisten, sorgfältig hergestellt. Es enthält keinen Schmelzkäse und es werden keine Zusatzstoffe beigefügt.

Es mundet wie ein selbstgemachtes Chäs-Fondue. Mit Quick-Fondue haben Sie eine Köstlichkeit für die ganze Familie sowie ein stimmungsvolles Essen mit den liebsten Freunden. Informationen für Allergiker sind auf unserer Website unter „Foodfacts“ beim entsprechenden Produkt zu finden.

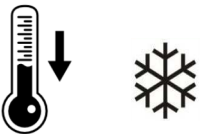
Zubereitung



Einfach und rasch: Den Fondue-Beutel während 1 Minute von allen Seiten mit heissem Wasser abspülen, sodass sich die Masse von der Verpackung gut lösen kann. Nach Belieben Knoblauch ins Caquelon geben (je nach Wunsch: ganze Zehen, gehackt, gepresst oder ausgerieben) und die Käsemasse dazu mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Gelingt immer! Beim Essen mit jedem Brotstück gut umrühren und nur ganz leicht köcheln lassen.

Wichtig: Bei der Zubereitung auf dem Kochherd mittlere Hitzestufe benutzen. Nicht vergessen: Immer rühren! **En Guete!**

Haltbarkeit



Quick-Fondue ist ein Frischprodukt und ist bei gekühlter Lagerung (max. 5°C) mehrere Wochen haltbar (siehe Datum).

Eine geöffnete Packung ist innerhalb einer Woche zu verbrauchen.

Quick-Fondue ist auch tiefkühlbar (mind. -18°C). Damit verlängert sich die Haltbarkeit um vier Monate. Eine aufgetaute Packung ist für den sofortigen Verbrauch bestimmt.

Davor, dazu, danach



Zum Apéro: Etwas Rassiges, wie z.B. Bündnerfleisch, Mostbröckli oder Rohschinken.

Zum Tunken: Pariserbrot, Weissbrot, Schwarzbrot, mit viel Rinde und nicht zu frisch (pro Person rechnet man die Hälfte des Gewichtes des Quick-Fondues, also rund 150 g) oder geschwellte Kartoffeln (diese nicht erkalten lassen).

Zum Trinken: Einen spritzigen Weisswein oder Schwarztee.

Zur Abwechslung: Geben Sie Ihrem Fondue eine spezielle Geschmacksnote, indem Sie ein Stück Gorgonzola oder Roquefort oder geriebenen Glarner Schabziger begeben. Dies passt besonders zur klassischen Hausmischung und kann auch erst gegen Ende der Mahlzeit beigefügt werden.

Zum Naschen: Cornichons, Silberzwiebeln, Oliven, Maiskölbchen, Sardellen, Peperoni, gekochte Blumenkohlröschen und Broccoli, Spargelspitzen, Crevetten, Trockenfleisch, Birnen, Ananas, Apfel usw.

Zum Verdauen: Kirsch, Marc, Williams, Grappa, Pflümli oder sonst ein Klarer.

Zum Dessert: Etwas Frisches, wie z.B. Früchte, Glacé.

Verschiedenes



Fondueresten: Diese können problemlos unter Zugabe von ein wenig Wein am nächsten Tag aufgewärmt werden. Es können aber auch daraus feine Käseschnitten oder einen Chäsfladen zubereitet werden.

Fondue und Alkohol: Der Alkohol verflüchtigt sich nach fünfminütiger Kochzeit. So können auch Kinder dabei sein. Personen mit empfindlichem Magen trinken anstatt Weisswein Schwarztee dazu.

Geschirr-Leihservice: Die Sennhütte stellt Fonduegarnituren (Caquelons, Rechauds und Gabeln) zur Verfügung und bietet auch einen kompletten Fondue-Partyservice an. Damit ist auch für mehrere Personen einen Fondueplausch kein Problem.