



Jeder Käse will auf die richtige Art und Weise gerieben sein. Schonend natürlich, ohne dass er bröselt oder klumpt. Und schnell – denn Sie möchten Ihre Kunden nicht warten lassen.

Die ideale Laden-Käse-Reibe HLR von BRUNNER behandelt den Käse speziell schonend und sanft.

BRUNNER AG, Kloten, Lausanne, Quartino, Sevelen

Die etwas anderen Fondue Rezepte



Union Jack Fondue

250 g	Cheddar
2 EL	Butter
6 EL	Rahm
2 EL	Tomatenketchup
1	Eigelb
1	Schluck Wasser

Champignons-Fondue

300 g	Gruyère
1/2	Knoblauchzehe
2,5 dl	Weisswein
4 EL	Rahm
1/4 TL	weisser Pfeffer
1/4 TL	Muskatnuss
3 EL	Maizena
10 ml	Kirsch
150 g	frische Champignons

Chäsgetschäder

250 g Appenzeller
250 g Gruyère
100 g Vacherin
100 g Butter
2 Zwiebeln gehackt
7,5 dl Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Brotwürfel direkt dazugeben!

Chäs-Tschoope

200 g Appenzeller mild
200 g Appenzeller rezent
1 dl Rahm
Muskatnuss
Pfeffer

Brotwürfel direkt dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen!

Curry-Fondue

250 g Gruyère
185 g Cheddar
1,5 dl Weisswein
1 Knoblauchzehe
1 TL Zitronensaft
2 EL Currypaste
1 TL Maizena
2 EL Trockener Sherry

Kümmel-Fondue

250 g Gruyère rezent
250 g Bergkäse
100 g Emmentaler
200 g Appenzeller rezent
200 g Bauernspeck
gewürfelt
1 Knoblauchzehe
3 1/2 dl Weisswein
4 TL Maizena
20 ml Kümmelschnaps
1 EL Kümmelsamen
Schwarzer Pfeffer

Schabziger-Fondue

50 g Schabziger
200 g Bergkäse
200 g Gruyère mild
200 g Gruyère rezent
150 g Tilsiter
4 EL Maizena
3 1/2 dl Apfelwein
20 ml Williamsschnaps
Schwarzer Pfeffer

4 Birnen schälen und im
Sirup weichkochen, separat
servieren!

Tessiner Fondue

1/2 l Tomatensaft
300 g Emmentaler
300 g Gruyère
3 EL Maizena
1 Knoblauchzehe
1 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Oregano
1/2 TL Basilikum
1/2 TL Thymian
3 EL Rahm

Walliser Alpen Fondue

200 g Bagnes-Käse
200 g Gommer-Käse
200 g Orsières-Käse
40 g Butter
1 TL Maizena
3 dl Milch
Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Holländisches Zwiebel-Fondue

500 g Gouda
1/4 l Apfelsaft
1 Knoblauchzehe
2 TL Maizena
1 Zwiebel in feine
Ringe geschnitten

Ananas-Fondue

400 g Gruyère
200 g Emmentaler
350 g Ananas Stücke
4 TL Maizena
2 dl Weisswein
Currypulver
Weisser Pfeffer

Blauschimmelkäse-Fondue

250 g Blauschimmelkäse
250 g Rahmkäse
2,5 dl Milch
1/2 TL Knoblauchsatz
3 TL Maizena
2 EL Rahm
50 g Schinkenwürfel

Amerikanisches Fondue

250 g Emmentaler
1 dl Hummerfonds
2 EL Butter
2 EL Whiskey
1 EL frischer Dill
1 Prise Salz
1/4 TL Senfpulver
30 Shrimps
weisser Pfeffer

Fondue mit Gemüse

600 g Gruyère rezent
200 g Vacherin reif
4 dl Weisswein
1/2 dl Kirsch
2EL Maizena
1 TL Zitronensaft
Einige Knoblauchzehen
Pfeffer
Paprika
Muskatnuss

1 kg Frische Gemüse, z.B.: Rübli, Stangensellerie, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli etc.

Die gedämpften Gemüse werden anstelle des Brotes verwendet!

Chianti-Fondue

200 g Emmentaler
200 g Parmesan
3dl Chianti
2 EL Maizena
1 Prise Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika

Bier-Fondue

400 g Tilsiter
300 g Butterkäse
1/8 l helles Bier
1/8 l dunkles Malzbier
2 Zuckerwürfel an
einer Orangenschale
abgerieben
30 g Butter
2 EL Peterli
1-2 TL Senf
Saft von 1 Orange
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Schinken-Fondue mit Rosé

400 g Emmentaler
200 g Gruyère
150 g Crème fraîche
2,5 dl Rosé
20 ml Cognac
1 Knoblauchzehe
1 EL Sbrinz
1 EL Maizena
1 EL Zitronensaft
Salz
Schwarzer Pfeffer
Paprika
Schnittlauch

Frühlings-Fondue

600 g Vacherin
300 g Emmentaler
3 dl Buttermilch
4 TL Maizena
Saft von 1 Zitrone
Pfeffer

je 1 Bund Petersilie und
Rucola kleingeschnitten

Frisches Frühlingsgemüse als
Brothersatz: Rübli, Stangensellerie,
grüner Spargel, rote und gelbe
Pepperoni

Fondue Provençale

400 g Raclettekäse
200 g Roquefort
3 dl Rosé
1 TL Provence-Kräuter
2 TL Maizena
Weisser Pfeffer aus der Mühle

Auberginen, Zucchini und
Cocktailtomaten als Brotersatz!

Gravensteiner-Fondue

400 g Raclettekäse
200 g Emmentaler
200 g Vacherin mild
2,5 dl Apfelmost
40 ml Calvados
100 g Gravensteinerwürfel
1 EL grüne Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe
1 TL frischer Majoran
½ TL Salz
Saft von 1 Orange
Zucker
Muskat
Pfeffer