

# RACLETTE & FONDUE

DIE BESTEN REZEPTE UND TIPPS



le menu



# Die Welt von

Jetzt abonnieren und von zahl

## Social Media

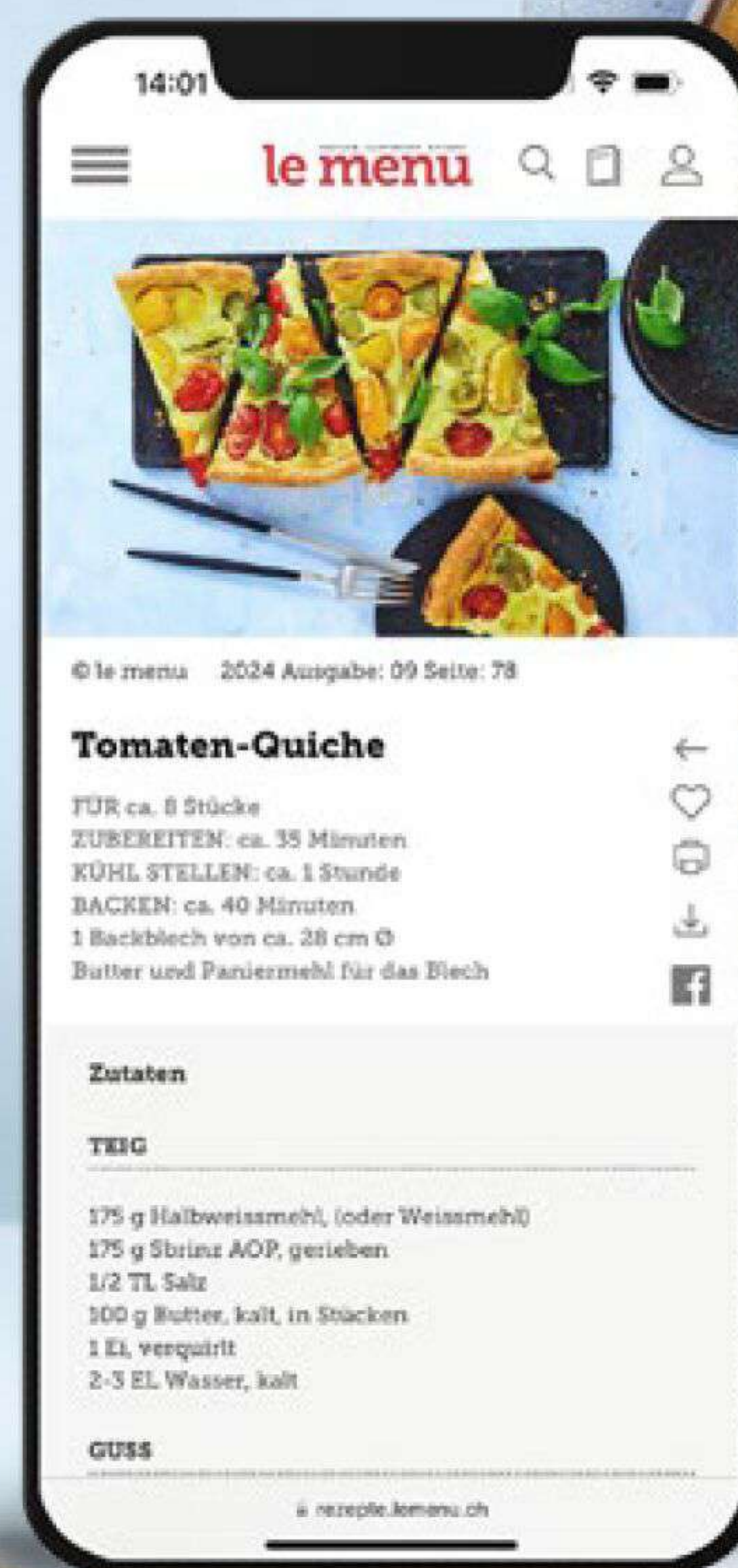
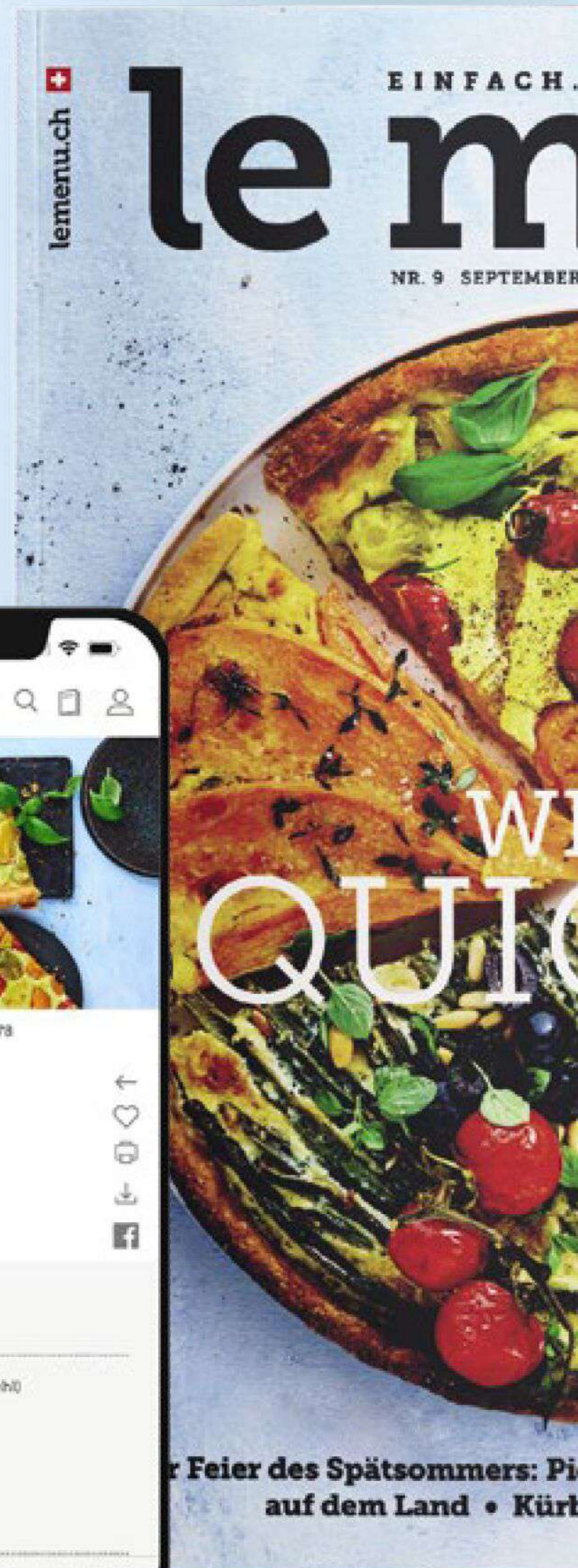
Tägliche Rezeptvideos und Inspirationen

## Über 6000 Rezepte

Digital zugänglich

## Online-Shop

Küchen- und Haushaltshilfen  
zu Vorzugspreisen





# n «le menu»

alreichen Vorteilen profitieren



## E-Paper & E-Books

Alle Ausgaben digital zugänglich

## «le menu»-App

Premium-Zugang zu allen Rezepten und Funktionen

## 10 Print-Ausgaben im Jahr

Bequem nach Hause geliefert

## Eigenes Rezeptbuch

Digital und jederzeit abrufbar

## Newsletter

Wöchentlich Rezepte, Food-News und Tipps & Tricks

5  
Ausgaben  
für nur  
CHF 29.–

[lemenu.ch/5ausgaben](https://lemenu.ch/5ausgaben)







## **RACLETTE & FONDUE**

# Dahinschmelzen mit le menu

Wenn es draussen kalt und nass ist, gibt es nichts Schöneres als ein Raclette oder ein Fondue im Familien- und Freundeskreis. Für Abwechslung beim Dahinschmelzen ist gesorgt: Wir haben unsere besten Rezepte und Tipps sowie knackige Wissensbissen zusammentragen. Zudem zeigen wir, was sich aus Raclette- und Fonduekäse sonst noch Feines zaubern lässt. En Guete!



# RACLETTE







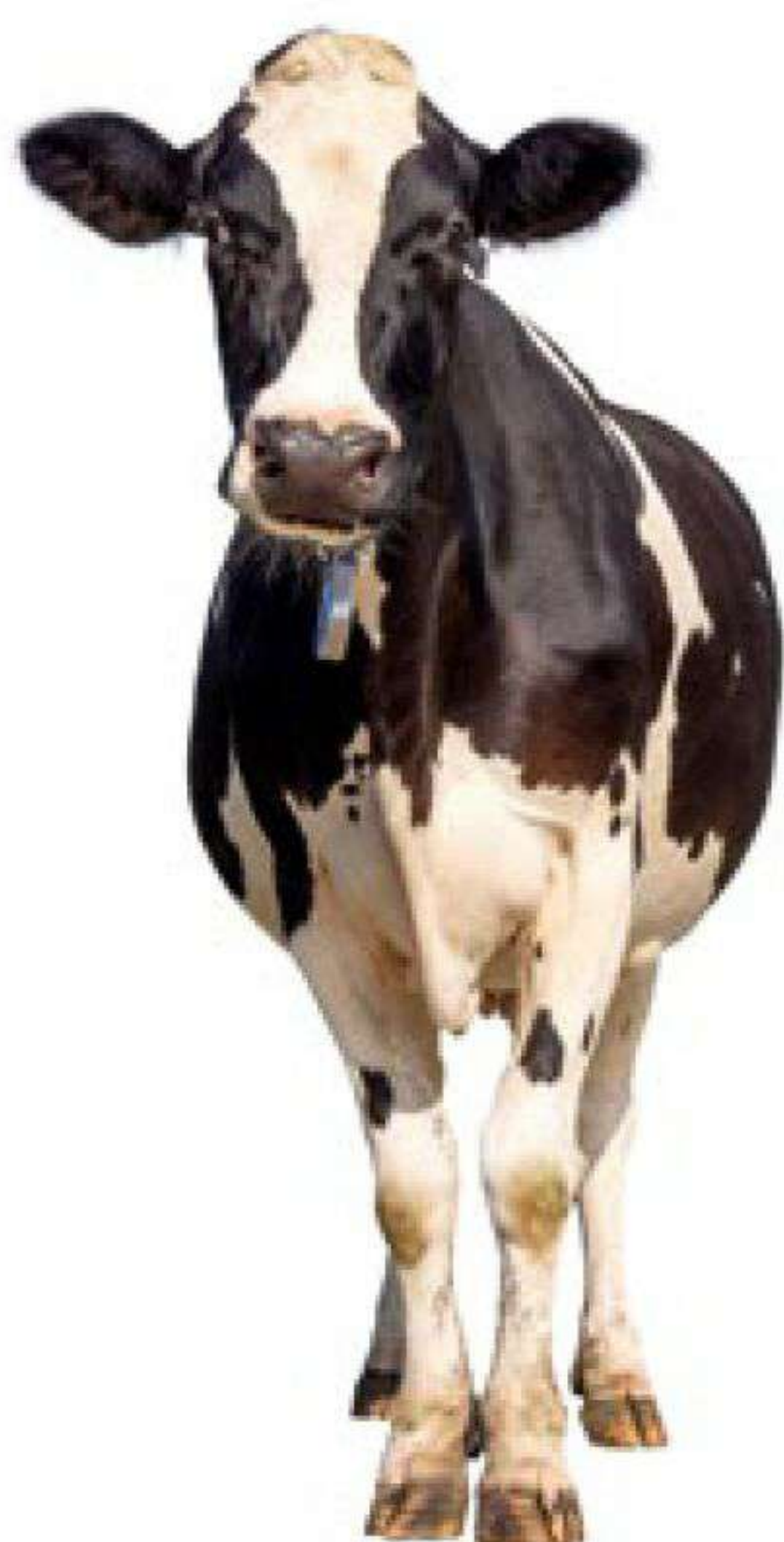




## Das Original

Schon um 1574 wurde im Wallis Käse geschmolzen. Raclette du Valais AOP wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die sich hauptsächlich von Gras und Heu ernähren. Milchproduktion, Verarbeitung und Reifung von Raclette du Valais AOP erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis. Mehr Informationen über AOP-IGP inklusive Erklärvideos:

**[aop-igp.ch](http://aop-igp.ch)**



## Käseschmelze

Die Auswahl an Raclettekäse ist immens:

Es gibt ihn geräuchert, mit Trüffeln, Pfeffer, Paprika und vielem mehr. Die Rinde beim Raclettekäse gilt übrigens als Delikatesse. Generell eignet sich jeder Halb- oder Vollfettkäse für Raclette.

Faustregel: Je höher der Fettgehalt, desto tiefer der Käseschmelzpunkt. Fein sind z. B.

Vacherin Fribourgeois AOP, Glarner Alpkäse AOP, Le Gruyère AOP, Appenzeller, Mozzarella oder Ziegenkäse.

## Milchbüechli Rechnung

Die meisten Raclettekäse werden wie das Original Raclette du Valais AOP aus Kuhmilch gemacht. Für 1 Kilogramm Käse braucht es rund 10 Liter Milch. Eine Kuh liefert 15 bis 20 Liter Milch pro Tag. Für einen Käse à 2,5 Kilogramm dauert die Milchproduktion mit 1 Kuh also fast 2 Tage.





## Sagenhaft

Der Legende nach sollen bereits die Hirten aus der Urschweiz Käse am Feuer geschmolzen haben. Die erste schriftliche Erwähnung dieser Art Käseschmelze stammt jedoch aus dem Wallis von 1574. Der Begriff Raclette wurde indes erst 1909 von Oscar Perrollaz geprägt: Der Walliser schrieb den Chanson-Text «La Râclette» als Hommage an den «Bratkäse», abgeleitet vom französischen Wort «racler», auf Deutsch «schaben».



# Raclette am Feuer

FÜR 8–10 Personen

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

1 Raclette-Zange

**2,5 kg festkochende Kartoffeln,**  
gewaschen  
**½ Laib Raclette du Valais AOP,**  
ca. 2,5 kg  
**Paprika oder Pfeffer,**  
nach Belieben  
**Cornichons, Silberzwiebeln,**  
**eingelegte Maiskölbchen,**  
nach Belieben

**ZUBEREITUNG** Kartoffeln in siedendem Salzwasser 20–30 Minuten weich kochen. Käse in die Raclette-Zange einspannen, mit der Schnittfläche zum Feuer auf eine feuerfeste Unterlage (z.B. Steinplatte) legen. Sobald die Oberfläche des Käses geschmolzen ist, Käse mit einem grossen Messer direkt auf Teller verteilen. Raclette nach Belieben würzen und zusammen mit den Gschwellti, Cornichons, Maiskölbchen und Silberzwiebeln servieren.

## GUT ZU WISSEN

Raclette-Zangen gibt es z.B. online: [raclettezangen.ch](http://raclettezangen.ch)



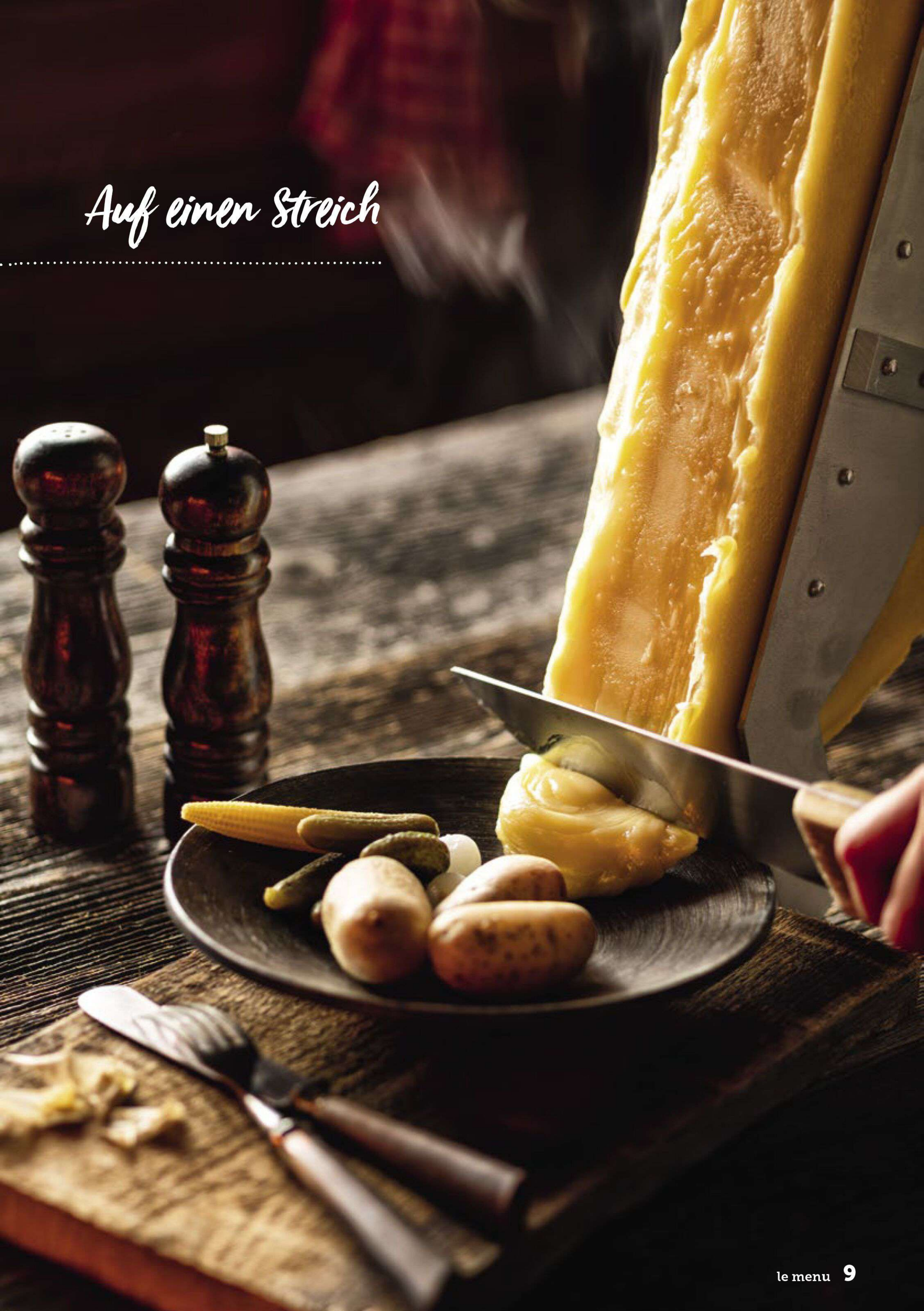
## Friskick

Sauerkraut ist nebst Cornichons, Silberzwiebeln, Pickels und Co. der Geheimtipp unter den Raclettebeilagen. Sauerkraut fördert die Verdauung. Zudem wirkt die Säure wie ein Friskick. Es schmeckt kalt, warm oder zusammen mit Käse im Pfännchen gebrutzelt.



# Auf einen Streich

---





# RACLETTE

## HOMMAGE AN UNSERE

### Die Luzernerin



Peterli



Dörrbirnen



Brätkügeli



Luzerner  
Rahmkäse

### Die Bodenständige



Bauernspeck



Schalotten



Alpen-Chili



Appenzeller  
Käse



# E À GOGO

RE VIER LANDESTEILE

## Die Walliserin



Zwiebeln

Walliser  
Trockenfleisch  
IGP



Dörraprikosen



Raclette  
du Valais AOP

## Die Schicke



Trüffel



Wachteleier



Poire à Botzi  
AOP



Ziegenkäse



# RACLETTE

## HOMMAGE AN UNSERE

### Die Sonnige



Schwarze  
Oliven

Pomodori  
secchi



Tessiner  
Kräuter



Mozzarella  
Ticinese

### Die Tessinerin



Pepe Valle  
Maggia

Salametti



Trauben



Raclette  
del Gottardo

RACLETTE



# E À GOGO

RE VIER LANDESTEILE

## Die Bündnerin



Bündner  
Rohschinken



Lauch



Baumnüsse



Bündner  
Steinbock

## Die Berglerin



Salsiz



Wirz



Ei



Bündner  
Bergkäse





RACLETTE



## Wie viel wovon?

Die Maxime «Weniger ist mehr» gilt beim Raclettekäse nicht. Dieser lässt sich nämlich super weiterverwenden, wie unsere Rezepte ab Seite 16 zeigen.

Als Faustregel für den Racletteplausch gilt: 200–250 g Käse pro Person. Wird der Käse am Feuer geschmolzen, gut 300 g mehr berechnen. Für die Beilagen empfehlen sich etwa die gleichen Mengen, also z. B. 250 g Kartoffeln und z. B. 200–250 g Supplements.

Wird zusätzlich Brot gereicht, rechnet man pro Person ca. 50 g und 200 g Kartoffeln. Gewürze auf den Tisch stellen, z. B. Pfeffer- und Muskatmühle, Paprika oder unsere Gewürzmischung, siehe Seite 32.

### Beispiel

#### Mengen pro Person

100 g Raclette du Valais AOP

50 g Raclettekäse, geräuchert

50 g Ziegenkäse

50 g Mozzarella

200 g Kartoffeln

50 g Bauernbrot

50 g Silberzwiebeln

50 g Sauerkraut

50 g Cornichons

50 g Cherrytomaten

50 g Rohessspeck

Kaffeersatz



Essig



Orange mit Nelken

Backpulver



## Käsegeruch ade

Der Käsegeruch nach einem Racletteplausch kann ziemlich penetrant sein. Nebst Lüften gelten diverse Hausmittelchen als hilfreich, z. B. eine mit Nelken bespickte Zitrusfrucht. Auch heisser Essig, Back- oder Kaffee-pulver in einer Schale sollen über Nacht kleine Wunder bewirken können. Desgleichen wird Absorber-Duftkerzen, ätherischen Ölen und Räucherwerk nachgesagt, Gerüche mindern zu können.



# Walliser Käseschnitten

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

**Bratbutter**

**8 Broteisbeiben**

**0,5 dl Weisswein,**

z.B. Fendant du Valais AOC

**500 g Raclette du Valais AOP,**

gerieben

**3 Eier**

**0,5 dl Vollrahm**

**1 dl Weisswein,**

z.B. Fendant du Valais AOC

**Salz, Pfeffer**

**ZUBEREITEN** Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und Brotscheiben darin rösten. Weisswein über die Brotscheiben träufeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für die Käsemasse alle Zutaten gut vermischen und die Brotscheiben damit bestreichen. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen.



## Ohrwurm

Wie wärs mit coolem Sound? «Raclette Reggae» der Rigugegl-Band feat. Trauffer gilt seit dem Sommer 2021, als er die Kampagne von Raclette Suisse, «Raclette isch guet und git e gueti Luune», kurz «Rigugegl», musikalisch begleitete, als inoffizielle Raclette-National-Hymne. Song und Video gibts auf youtube.com, Stichwort: Rigugegl.











# Ofenbrot mit Speck und Raclettekäse

FÜR 6 Personen als Apéro

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

## KRÄUTERBUTTER

150 g weiche Butter

1 EL gemischte Kräuter,  
fein gehackt

1 TL Senf

1 Prise Salz  
Pfeffer

## BROT

1 helles Pagnolbrot

100 g Bratspecktranchen

300 g Raclette du Valais AOP,  
in Scheiben

1 Zwiebel, in Streifen

**KRÄUTERBUTTER** Alle Zutaten mischen.

**BROT** im Abstand von 1 cm ein-, jedoch nicht durchschneiden. Einschnitte mit etwas Kräuterbutter bestreichen. Abwechslungsweise mit Speck, Käse und Zwiebelstreifen füllen. Auf das vorbereitete Blech legen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

Dazu passt ein Blattsalat.

*Schichtwechsel*

RACLETTEKÄSE



# Schweizer Hotdog mit Cervelat und Raclettekäse

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

BACKEN: ca. 8 Minuten

Backpapier für das Blech

- 3 **Cervelats**, geschält,  
längs geviertelt
- 1 EL **Rapsöl**
- 1 **Holzofen-Baguette**,  
längs halbiert
- 3 EL **Senf**
- 200 g **Vacherin Fribourgeois AOP**,  
in Scheiben
- 4 **Essiggurken**, in Scheiben
- 4 **Radieschen**, in feinen Scheiben

**ZUBEREITEN** Cervelatsviertel im heissen Öl beidseitig 3–5 Minuten anbraten.

Baguetteboden auf das vorbereitete Blech legen, mit Senf bestreichen, mit Cervelat füllen. Käsescheiben darüber verteilen. Baguettendeckel zum Mitbacken danebenlegen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5–8 Minuten überbacken. Mit Gurkenscheiben und Radieschen garnieren, Baguettendeckel darauflegen, Brot in Stücke schneiden.

RACLETTEKÄSE



## Hauptstadt

Die Walliser Gemeinde Bagnes, zu der auch Verbier gehört, ist die selbst ernannte Hauptstadt des Raclettes. Als eine der grössten Produzentinnen von Raclette du Valais AOP lässt sie sich jedes Jahr im September als «Bagnes Capitale de la Raclette» feiern.



# *Helvitis heissi Liebi*

---









# Malakoffs mit Preiselbeer-Kompott

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

## PREISELBEER-KOMPOTT

250 g Preiselbeeren

100 g Zucker

## MALAKOFFS

500 g Raclette du Valais AOP,  
fein gerieben

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Eier, verquirlt

50 g Mehl

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
Pfeffer, Muskat

1 Baguette, in Scheiben

1 l Sonnenblumenöl  
zum Frittieren

**PREISELBEER-KOMPOTT** Preiselbeeren mit Zucker mischen, 15–20 Minuten köcheln. Kompott auskühlen lassen.

**MALAKOFFS** Käse, Knoblauch, Eier, Mehl und Schnittlauch zu einer Masse verrühren, mit Pfeffer und Muskat würzen. Käsemasse kugelförmig auf die Baguette-scheiben streichen. Malakoffs portionenweise im auf 180 °C erhitzten Öl 4–6 Minuten goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Malakoffs mit dem Kompott servieren.

## Seitensprung

Malakoffs sind eine Waadtländer Spezialität. Woher der Name der frittierten Käseschnitten stammt, ist nicht restlos geklärt. Die einen behaupten, der Begriff gehe auf die Leibspeise des russischen Generals Malakoff zurück. Die andern schreiben das Rezept Söldnern aus La Côte zu, die im Krimkrieg das Fort Malakoff eroberten.



# Kürbis-Quiche mit Birnen und roten Zwiebeln

FÜR 4 Personen/ 8 Stücke

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

RÖSTEN/BACKEN: ca. 1 Stunde

1 Backblech von ca. 30 cm Ø

Backpapier für das Ofenblech

**Butter und Paniermehl  
für das runde Blech**

## TEIG

125 g Halbweissmehl

100 g Buchweizenmehl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

1 TL Zucker

125 g Butter, kalt

Ca. 0,5 dl Wasser, kalt

## BELAG

600 g Kürbisfleisch,  
z.B. Butternuss oder Muskat,  
in 5 mm dicken Scheiben

2 EL Bratbutter, flüssig

$\frac{1}{2}$  TL Salz, Pfeffer

1 grosse rote Zwiebel,  
in Streifen

1–2 rotschalige Birnen,  
in feinen Schnitzen

150 g Raclette du Valais AOP,  
klein gewürfelt

1 EL Rosmarin, gezupft

## GUSS

1,5 dl Milch

1 dl Halbrahm

2 Eier, Gr. L

$\frac{3}{4}$  TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**TEIG** Beide Mehlsorten, Salz und Zucker mischen. Butter zugeben und zu einer krümeligen Masse reiben. Wasser beifügen und kurz zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

**BELAG** Kürbis mit Bratbutter mischen, auf das vorbereitete Ofenblech geben.

**RÖSTEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten rösten, herausnehmen, würzen, auskühlen lassen.

**FERTIGSTELLEN** Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Vorbereitetes Blech damit auslegen, Teigboden mit einer Gabel einstechen. Gesamten Belag darauf verteilen.

**GUSS** Alle Zutaten verrühren, würzen. Über den Belag giessen.

**BACKEN** Auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen.



# Rundum reizvoll

---









# Birnen-Raclette-Schnitzel

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

- 2–3 EL Haselnüsse**, gehackt
- 4 Schweinssteaks**,  
z.B. Nuss, 600 g,  
je 2 cm dick geschnitten  
**Salz, Pfeffer**
- 2 EL Bratbutter oder Bratcrème**
- 2 rote Zwiebeln**, in Scheiben
- 3 Birnen**, geschält, Kerngehäuse  
entfernt, in Schnitzen
- 200 g Raclette du Valais AOP**,  
in Scheiben
- 2 Handvoll Micro Leaves oder  
Kresse zum Garnieren**

**NÜSSE** in einer Bratpfanne rösten,  
herausnehmen. Steaks würzen, in der  
Hälfte der heißen Bratbutter beidseitig  
je 30–60 Sekunden anbraten, heraus-  
nehmen. Im auf 70 °C vorgeheizten Ofen  
warm stellen.

**ZWIEBELN** in der restlichen Bratbutter  
3–4 Minuten andämpfen. Birnen zugeben,  
Hitze erhöhen, anbraten. Pfanne von der  
Platte nehmen. Steaks hineinlegen,  
Raclettekäse darauf verteilen, zugedeckt  
bei mittlerer Hitze schmelzen lassen,  
garnieren.

## GUT ZU WISSEN

Micro Leaves sind Kräuter, Salate und  
Gemüse, die noch im Keimblattstadium  
geerntet werden. Sie bringen Farbe auf  
den Teller und sind auch geschmacklich  
eine tolle Ergänzung.

*Schnitzeljagd*

RACLETTEKÄSE



# Pfannen-Raclette

FÜR 1 Person

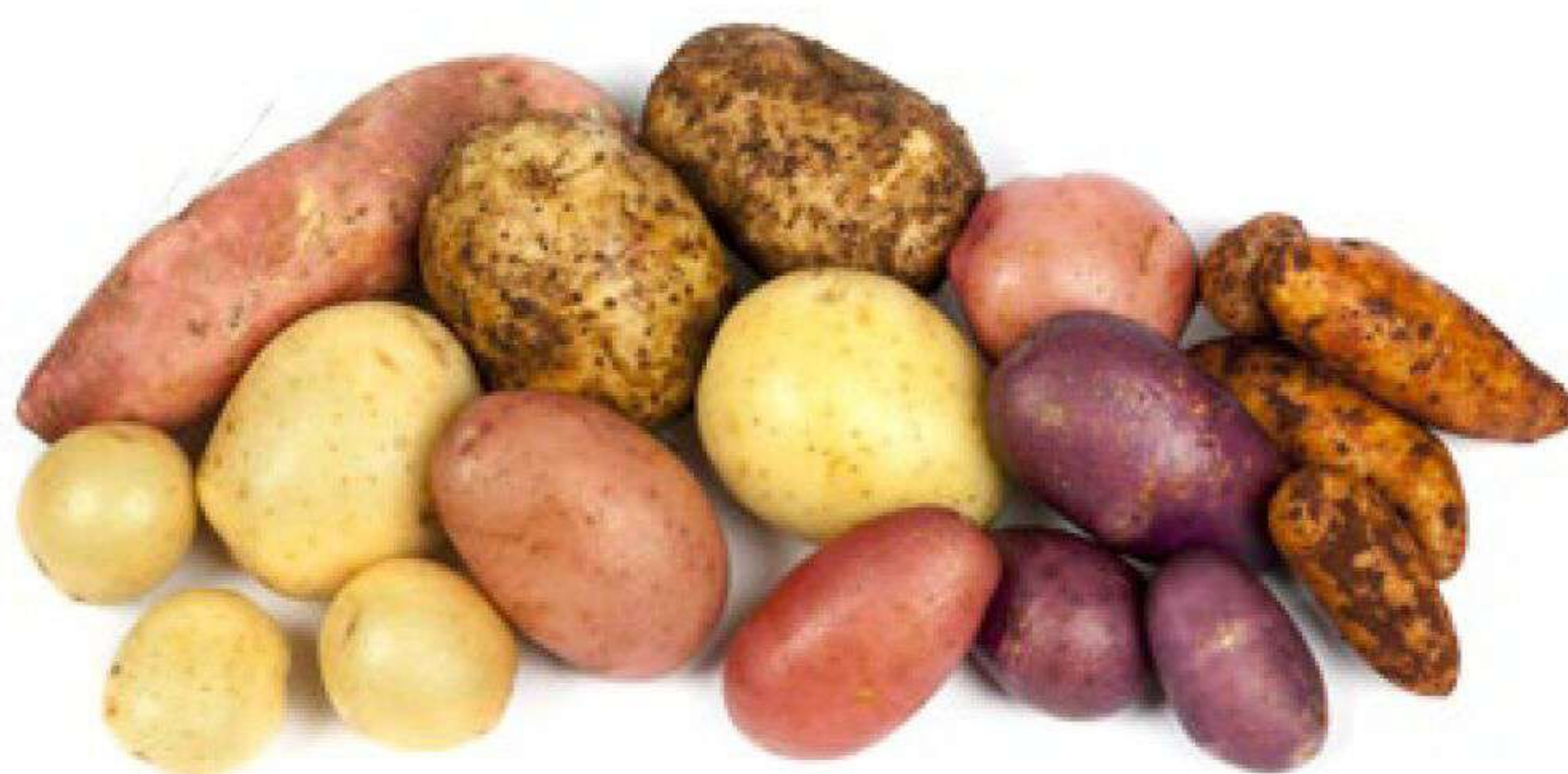
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

- 1 EL Bratbutter**
- 200 g Raclette-Kartoffeln,**  
in 3 mm dicken Scheiben
- 1 Zwiebel,** in feinen Streifen
- Salz, Pfeffer**
- 2 Tranchen gekochter Schinken,**  
in ca. 1 cm breiten Streifen
- 1 Ananasscheibe,** in Stücken
- 2 Scheiben Raclette du**  
**Valais AOP**

**ZUBEREITEN** Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebel dazugeben und 5 Minuten weiterbraten, würzen. Schinken und Ananas dazugeben, nochmals ca. 2 Minuten weiterbraten. Käse über die Kartoffeln legen, Herdplatte ausschalten, zugedeckt ca. 5 Minuten schmelzen lassen.

## GUT ZU WISSEN

Das Pfannen-Raclette lässt sich auch mit Resten vom Racletteplausch zubereiten.



## Kartoffel-ABC

Zu Raclette werden in der Regel Gschwellti gereicht, also festkochende Kartoffeln. Diese sind auf der Verpackung grün gekennzeichnet oder, wenn es sich um spezielle Raclette-Kartoffeln handelt, braun. Wunderbar zu Raclette schmecken auch Berg- oder Frühkartoffeln. Letztere brauchen nicht einmal geschält zu werden. Vor allem nicht, wenn sie vom Bio-Hof stammen.



# Rübis & Stübis

---









# Ofenraclette

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

Backpapier für das Blech

- 600 g festkochende kleine Kartoffeln, halbiert oder geviertelt
- 200 g Pastinaken, in Stücken
- 200 g Rüebli, in Stücken
- 2 rote Zwiebeln, in Vierteln
- Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer, nach Belieben
- 150 g Bratspecktranchen, in Stücken
- ½ Bund Rosmarin, Blätter abgezupft
- 600 g Raclette du Valais AOP, in Scheiben, halbiert

**ZUBEREITEN** Kartoffeln und Gemüse auf dem vorbereiteten Blech verteilen, würzen. Speck und Rosmarin darüber verteilen.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Käse auf dem Gemüse verteilen, Ofenraclette ca. 10 Minuten fertig backen, sofort servieren.



## Raclette-Rekorde

Rund ums Raclette sind diverse Rekorde aus der Schweiz zu vermelden: Das längste Racletteöfeli wurde 2014 in Bern errichtet. Es mass über 100 Meter und brutzelte 870 Portionen gleichzeitig. Auf der Alp Chiesso oberhalb von Nax bei Sion wurde 2004 der grösste Raclettekäse präsentiert. Dieser wog 135 Kilogramm und hatte einen Durchmesser von 123 Zentimetern. Dafür wurden 1400 Liter Milch verkäst, um als Raclette 300 Gourmets zu begeistern.

RACLETTEKÄSE





## Gifferteestrauch

Gifferteestrauch (Güfersch-Tee) wird in Fribourg gerne zu Fondue oder Raclette kredenzt: Für 1 Liter Tee 1 kleine Handvoll getrocknete Lindenblüten oder 2 Beutel Lindenblütentee mit 1 Liter Wasser, 30 g Kandiszucker, 2 Anissternen und 1 kleinen Zimtstange aufkochen. Auf niedriger Stufe ca. 30 Min. köcheln, bis der Tee eine leicht rötliche Farbe hat. Den Tee absieben und servieren. Wer mag, gibt 1 dl Rotwein dazu.

## Raclettegewürz

FÜR ca. 30 Gramm

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

- 2 EL Paprika edelsüss
- 2 EL Zwiebelpulver
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Chiliflocken

**ZUBEREITEN** Alle Gewürze vermischen, in einer Dose luftdicht verschliessen.

### GUT ZU WISSEN

Das Gewürz bleibt, gut verschlossen und an einem kühlen Ort aufbewahrt, 4–6 Wochen frisch und aromatisch.







RACLETTE









# FONDUE



# FONDUE ALLES KÄSE

## **1 Emmentaler AOP**

Mindestens 18 Monate gereifter Emmentaler AOP schmeckt super im Fondue, z. B. kombiniert mit Le Gruyère AOP.

## **2 Jersey Blue**

Der geschmacklich edle und ausgewogene Schweizer Blauschimmelkäse passt prima in eine Fonduemischung.

## **3 Glarner Schabziger**

Etwas Schabziger im Fondue gibt der Rührseligkeit eine urchige Schärfe.

## **4 Le Gruyère AOP**

Ohne ihn läuft fast gar nichts beim Fondueplausch: Le Gruyère AOP ist in den meisten Fonduemischungen vertreten. Beim Fondue moitié-moitié ist er einer der beiden Stars.

## **5 Appenzeller**

Puristen verwenden ausnahmslos Käse aus dem Appenzell fürs Appenzeller Fondue, z. B. Appenzeller surchoix, kombiniert mit Appenzeller Rahmkäse und Appenzeller Extra-Würzig.

## **6 Vacherin Fribourgeois AOP**

Vacherin Fribourgeois AOP ist wie geschaffen fürs Fondue. Er brilliert als Solist oder als Partner von Le Gruyère AOP im Klassiker moitié-moitié.







# Camembert-Kartoffel-Fondue

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

- 2 Knoblauchzehen**, halbiert
- 3,5 dl Weisswein**,  
z.B. Chasselas Fribourg AOC
- 1 TL Zitronensaft**
- 350 g Le Gruyère AOP**,  
an der Röstiraffel gerieben
- 300 g Vacherin Fribourgeois AOP**,  
an der Röstiraffel gerieben
- 150 g Camembert Suisse**,  
ohne Rinde, in Stücke zerteilt
- 4 TL Maisstärke**
- 1 Gläschen Kirsch**,  
z.B. Rigi Kirsch AOP,  
nach Belieben
- 1 EL Majoran**, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle**
- Muskatnuss**
  
- ca. 800 g Raclette-Kartoffeln**,  
in der Schale gekocht, in  
mundgerechten Stücken,  
warm gehalten

**ZUBEREITEN** Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Zitronensaft, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen. Kirsch und Majoran begeben, Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Die Kartoffeln werden an Gabeln gesteckt und ins Fondue getunkt.

## GUT ZU WISSEN

- Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.
- Einen Teil der Kartoffeln durch Brot ersetzen.



## Die Ordensschwester

Bis heute kann niemand schlüssig erklären, warum die Käsekruste auf dem Caquelonboden in der Romandie «la religieuse», also Nonne oder Ordensschwester (in der Deutschschweiz «Grossmutter») genannt wird.

Der «Dictionnaire historique de la langue française» stellt lediglich fest, dass die Kruste der Käserinde beim Raclette und auf dem Caquelonboden «en français de Suisse» ... «la religieuse» heisse und dies «obscur» sei.



*C'est si bon*

---





# Sprudelbad





# Cüpli-Fondue

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

## BEILAGEN

**400 g Raclette-Kartoffeln,**  
in der Schale gekocht,  
in mundgerechten Stücken,  
warm gehalten

**400 g Krustenkranz,** in Würfeln

## FONDUE

**1 Knoblauchzehe,** halbiert

**400 g Le Gruyère AOP,** gerieben

**400 g Vacherin Fribourgeois AOP,**  
gerieben

**4 TL Maisstärke**

**3,5–4 dl Trockener Schaumwein,**  
z.B. Cuvée Blue Label Brut von  
Mauler, **oder alkoholfreier Most**

**1 TL Zitronensaft**  
**Pfeffer, Muskat**

**ZUBEREITEN** Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Käse-mischung mit der Maisstärke vermischen und zusammen mit Schaumwein und Zitronensaft bei mittlerer Hitze aufkochen, würzen. Das Fondue leicht köchelnd an den Tisch bringen.



## Luftig & leicht

Schaumwein im Fondue ist kein Snobismus, sondern echte Raffinesse. Durch die Bläschen in Schaumwein, Cidre, Bier oder kohlensäurehaltigem Most wird das Fondue nämlich luftiger. Den gleichen Effekt hat Natron. 1–2 Messerspitzen Natron machen das Fondue leichter bzw. besser verdaulich. Natron mindert die Säure des Käses und des Weins und hilft, die Proteine abzubauen. Obacht: Zu viel Natron bringt das Fondue zum Übersäumen.



# Fondue moitié-moitié

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Fondue-Caquelon

- 1 Knoblauchzehe**, halbiert
- 400 g Le Gruyère AOP**,  
an der Röstiraffel gerieben
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP**,  
an der Röstiraffel gerieben
- 1 EL Maisstärke**
- 3,5 dl trockener Weisswein**,  
z.B. Chasselas Vully AOC
- Kirsch**, z.B. Zuger Kirsch AOP,  
nach Belieben
- Pfeffer, Muskatnuss**
- 600 g Brot**, in Würfeln

**ZUBEREITEN** Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Käse und Maisstärke dazugeben, mischen. Wein beifügen und unter Rühren aufkochen. Weiterköcheln, bis das Fondue sämiger ist. Nach Belieben Kirsch begeben, würzen.



## Schnäpschen gefällig?

Die Sitte, das Brot vor dem Käsebad in Kirsch oder einer anderen Spirituose zu tunken oder zum Fondue ein Schnäpschen zu geniessen, gilt im Volksmund als verdauungsfördernd. Neue Studien zeigen jedoch, dass eher das Gegenteil der Fall ist: Die Verdauung verlangsamt sich. Kleiner Trost: Kirsch und Co. tragen zum Geschmackserlebnis und oft auch zur guten Stimmung bei.

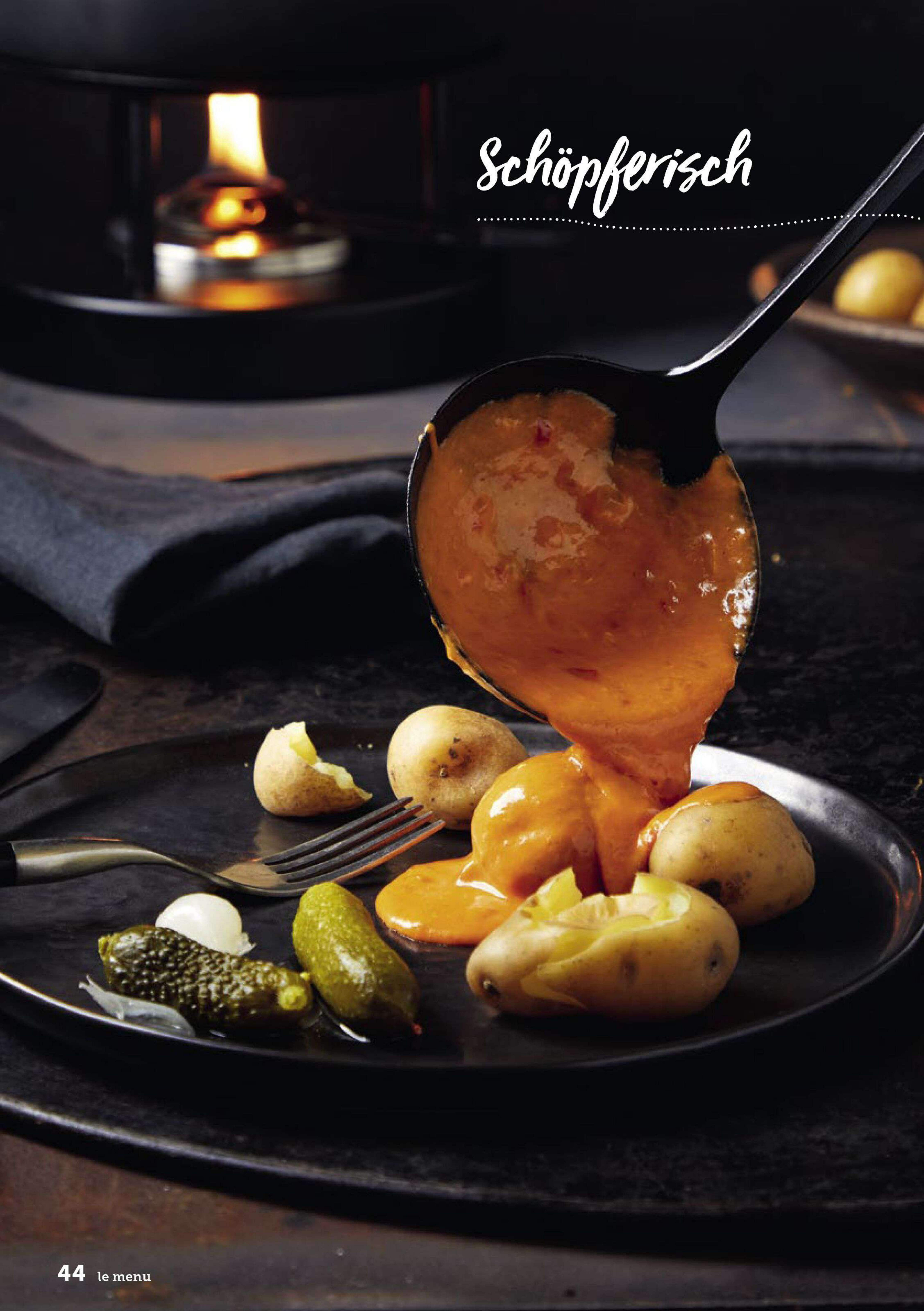


*Einfach genial*





# Schöpferisch





# Walliser Tomatenfondue

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

Fondue-Caquelon

- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe**,  
fein gehackt
- 1 EL Butter**
- 2 EL Tomatenpüree**
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten**,  
230 g
- 400 g Raclette du Valais AOP**,  
gerieben
- 400 g Le Gruyère AOP**, gerieben
- 2 dl Weisswein**,  
z.B. Fendant du Valais AOC
- 3–4 TL Maisstärke**
- 1 Gläschen Kirsch**, z.B. Rigi Kirsch AOP
- Pfeffer, Muskat**
- 800 g kleine festkochende  
Kartoffeln**, in der Schale  
frisch gekocht

**ZUBEREITEN** Zwiebel und Knoblauch im Caquelon in der heissen Butter andämpfen. Tomatenpüree und gehackte Tomaten dazugeben, aufkochen. Käse mit Wein und Stärke mischen, unter Rühren dazugeben, köcheln lassen. Kirsch dazugeben. 3–5 Minuten köcheln lassen, würzen. Tomatenfondue mit Kartoffeln servieren.



## Weinseligkeiten

Zu Fondue passt am besten ein trockener Schweizer Wein, bevorzugt einer, der aus der gleichen Region stammt wie der Käse der Fonduemischung. Der Wein sollte wenig Gerbstoff und viel präsente Säure aufweisen. Feine Begleiter sind z.B. Chasselas (Fendant), Epesses, Yvorne, Heida oder Petite Arvine. Auch Œil de Perdrix oder Pinot noir harmonieren prima mit Fondue.



# Steinpilzfondue mit Roggenbrot

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 10 Minuten

Fondue-Caquelon

Backpapier für das Blech

## FONDUE

- 3 dl Weisswein,  
z.B. Fendant du Valais AOC
- 400 g Le Gruyère AOP, gerieben
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP,  
gerieben
- 4 TL Maisstärke
- 1 Gläschen Williams,  
z.B. Eau-de-vie de poire  
du Valais AOP
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 300 g Steinpilze, in dünnen Scheiben
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

## ROGGENBROT

- 600 g Walliser Roggenbrot AOP,  
in Würfeln
- 1 Bund Rosmarin, abgezipft
- 2 EL Olivenöl

**FONDUE** Wein, Käse und Stärke mischen. Im Caquelon langsam erhitzen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Williams dazugeben. Separat in einer Bratpfanne die Schalotte und die Pilze in der heissen Butter kurz anbraten, würzen und zum Fondue geben.

**ROGGENBROT** mit Rosmarin und Öl mischen, auf das vorbereitete Blech geben.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten rösten. Die Brotwürfel sollten nicht zu trocken werden.

**FERTIGSTELLEN** Warmes Roggenbrot zum Fondue servieren.



FONDUE

## Apropos Brot

Generell empfiehlt es sich, das Fonduebrot am Vortag zu kaufen und ein paar Stunden vor dem Essen in Würfel zu schneiden. Leicht angetrocknet ist es in Kombination mit dem Käse besser verdaulich. In der Regel wird Weissbrot zum Fondue gereicht. Je nach Fondue-mischung und Würze passt z.B. auch Roggen- oder Kümmelbrot.







# Ofenfondue





# Vacherin-Mont-d'Or-AOP-Fondue

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

## KÄSE

**2 Vacherin Mont-d'Or AOP,**  
je ca. 600 g

**6 EL Weisswein,**  
z.B. Chasselas Vaud AOC

## BEILAGEN

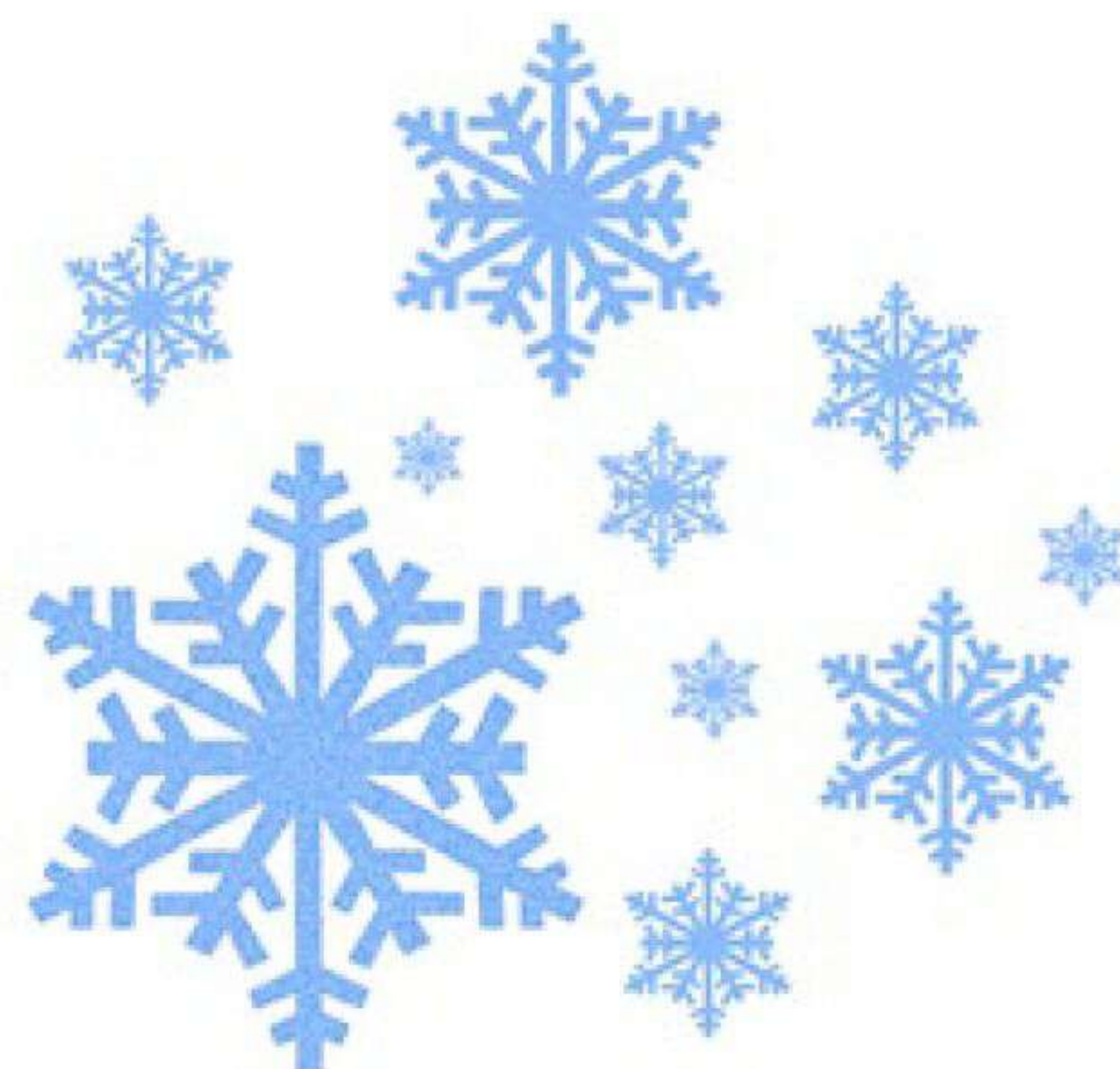
**400 g Poire à Botzi AOP**

**250 g Champignons,** blanchiert

**50 g Baumnüsse**

**800 g Raclette-Kartoffeln,** gekocht  
**Pfeffer aus der Mühle**

**ZUBEREITEN** Vacherin Mont-d'Or AOP mit einer Gabel dicht einstechen, Weisswein daraufträufeln. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen, bis der Käse flüssig ist. Deckel entfernen und mit den Beilagen servieren.



## Saisonspezialität

Vacherin Mont-d'Or AOP ist eine Delikatesse, die es nur von Anfang September bis Ende März gibt. Der Weichkäse mit Schimmelreifung eignet sich perfekt als «Fondue»: Durch das Erhitzen im Ofen wird er wunderbar cremig. Der Gout ist leicht salzig und säuerlich. Die Verpackung aus einheimischem Tannenholz verleiht dem Käse zusätzliches Aroma. Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Vacherin Mont-d'Or AOP finden im Vallée de Joux sowie am Fusse des Waadtländer Jura statt.



# Scharfes Käse-Honig-Fondue mit Speck-Crumble

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Fondue-Caquelon

## CHILIPASTE

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL getrocknete Chiliflocken
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL trockener Weisswein,  
z.B. Chasselas Fribourg AOC

## SPECK-CRUMBLE

- 150 g Bratspecktranchen
- 1 TL flüssiger Honig

## FONDUE

- 350 g Le Gruyère AOP, gerieben
- 350 g Vacherin Fribourgeois AOP,  
gerieben
- 100 g Emmentaler AOP, gerieben
- 1,5 EL Stärke
- 3,5 dl trockener Weisswein,  
z.B. Chasselas Fribourg AOC
- 600 g Brot, in Würfeln

**CHILIPASTE** Öl und alle Zutaten bis und mit Honig mischen, bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, mit Wein mischen.

**SPECK-CRUMBLE** Specktranchen in einer Bratpfanne ca. 5 Minuten knusprig braten. Speck beidseitig mit Honig bestreichen, auskühlen lassen, in Stücke brechen.

**FONDUE** Käse mit Stärke mischen, mit Wein im Caquelon unter ständigem Rühren aufkochen. Weiterköcheln, bis das Fondue sämig ist. Chilipaste darunter-mischen, mit Speck-Crumble bestreuen. Brotwürfel dazu servieren.



## Kulipedia

**Knoblauch hacken oder pressen?**

Auf Kulipedia erklären wir, wie Knoblauch am besten verarbeitet wird, um das volle Aroma und die wohltuenden Inhaltsstoffe des Superfoods geniessen zu können.

[lemenu.ch/kulipedia](https://lemenu.ch/kulipedia)



# Farbe bekennen

---









# Orientalisches Fondue mit Schafskäse

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

## FONDUE

- 3 dl Weisswein,  
z.B. Fendant du Valais AOC
- 600 g würziger halbharter Schafskäse,  
gerieben, z.B. Bio Schafkäse  
Glaubenberg von Emscha
- 200 g milder Schafskäse, gerieben,  
z.B. Sufeser Bio Schafkäse
- 4 TL Maisstärke
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 Sternanise
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Bio-Orange,  
1 Streifen dünn abgeschält
- 1 Zimtstange

## GARNITUR

- 400 g Pitabrot, in Würfeln
- 400 g verschiedene Trockenfrüchte,  
z.B. Feigen, Aprikosen
- 50 g Pinienkerne, geröstet

**ZUBEREITEN** Wein und alle Zutaten bis und mit Zimt mischen. Im Caquelon langsam erhitzen und unter ständigem Rühren aufkochen.

**FERTIGSTELLEN** Fondue mit Pitabrot und Trockenfrüchten servieren. Pinienkerne dazu servieren.

## GUT ZU WISSEN

Die von uns verwendeten Schafkäse sind z.B. auf [farmy.ch](http://farmy.ch) erhältlich.



## Weltmeister

In Semsales FR wurde 2010 das grösste Fonduecaquelon der Welt präsentiert mit 2,6 Metern Durchmesser und 1,61 Metern Tiefe. Rund 300 Gäste nahmen an der Käseschmelze teil und schafften es damit ins Guinnessbuch der Rekorde. Der dafür verwendete 920 Kilogramm schwere Käse bestand je zur Hälfte aus Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP. Für den Weltrekord wurden eigens 2,61 Meter lange Fonduegabeln angefertigt.

FONDUE



# Purer Fonduegenuss mit Vacherin Fribourgeois AOP

## So geht's:

Mit einer zerdrückten Knoblauchzehe das Caquelon ausreiben. 3 dl Wasser hinzugiessen und auf der Herdplatte leicht erhitzen. Für ein Fondue für 4 Personen 800 g geriebenen Vacherin Fribourgeois AOP beifügen. Den Käse bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren langsam schmelzen lassen. Nach Belieben mit Pfeffer würzen. Mit je 300–400 g gewürfeltem Halbweissbrot und Gschwellti servieren. Idealerweise auf einem Kerzen-Rechaud servieren und das Fondue bei jedem Eintauchen gut umrühren. Die Mischung sollte eine Temperatur von 50° Celsius nicht überschreiten.

## Tipps und Tricks:

- **Wasser statt Wein:** Damit das würzige Aroma des Vacherin Fribourgeois AOP richtig schön zur Geltung kommt, wird das Originalrezept des Fondues mit Wasser zubereitet.
- **Classic, Extra oder Rustic?** Für einen etwas kräftigeren Geschmack mischt man Käse mit unterschiedlichen Reifegraden.
- **Volles Rohr:** Richtig entspannt beginnt der Abend, wenn man den Backofen zaubern lässt. Das Caquelon mit allen Zutaten für 1 Stunde in den auf 50° Celsius vorgeheizten Ofen schieben und in der Zwischenzeit einen Aperitif geniessen. Herausnehmen, kurz umrühren und fertig.
- **Kerzenlicht:** Weil das reine Vacherin-Fondue nur bei tiefen Temperaturen schön sämig bleibt, verwendet man ein Rechaud mit Kerzen anstelle von Brennpaste.
- **Ein Kinderspiel:** Der Vacherin Fribourgeois AOP sorgt ganz alleine für die herrlich cremige Konsistenz. Bindemittel wie Maizena sind für einmal überflüssig.





## Kulinarisches Erbe der Schweiz

Schon vor über 600 Jahren soll der Vacherin Fribourgeois AOP auf den idyllischen Freiburger Alpen hergestellt worden sein. Sein Name geht auf das lateinische Wort «vaccarinus» zurück, das so viel wie «kleiner Kuhhirte» bedeutet. Echter Vacherin Fribourgeois AOP wird bis heute zu 100 Prozent nach altüberliefertem Know-how im Kanton Freiburg hergestellt. Dafür steht auch die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée).

**aop-igp.ch**



 **Vacherin<sup>®</sup>  
Fribourgeois**  
SWITZERLAND



# ABWECHSLUNG

EINE AUSWAHL AN LECKERE

Tomate



Apfel



Brot



Dörraprikose





# FÜR RÜHRSELIGE

RBISSEN ZUM AUFGABELN

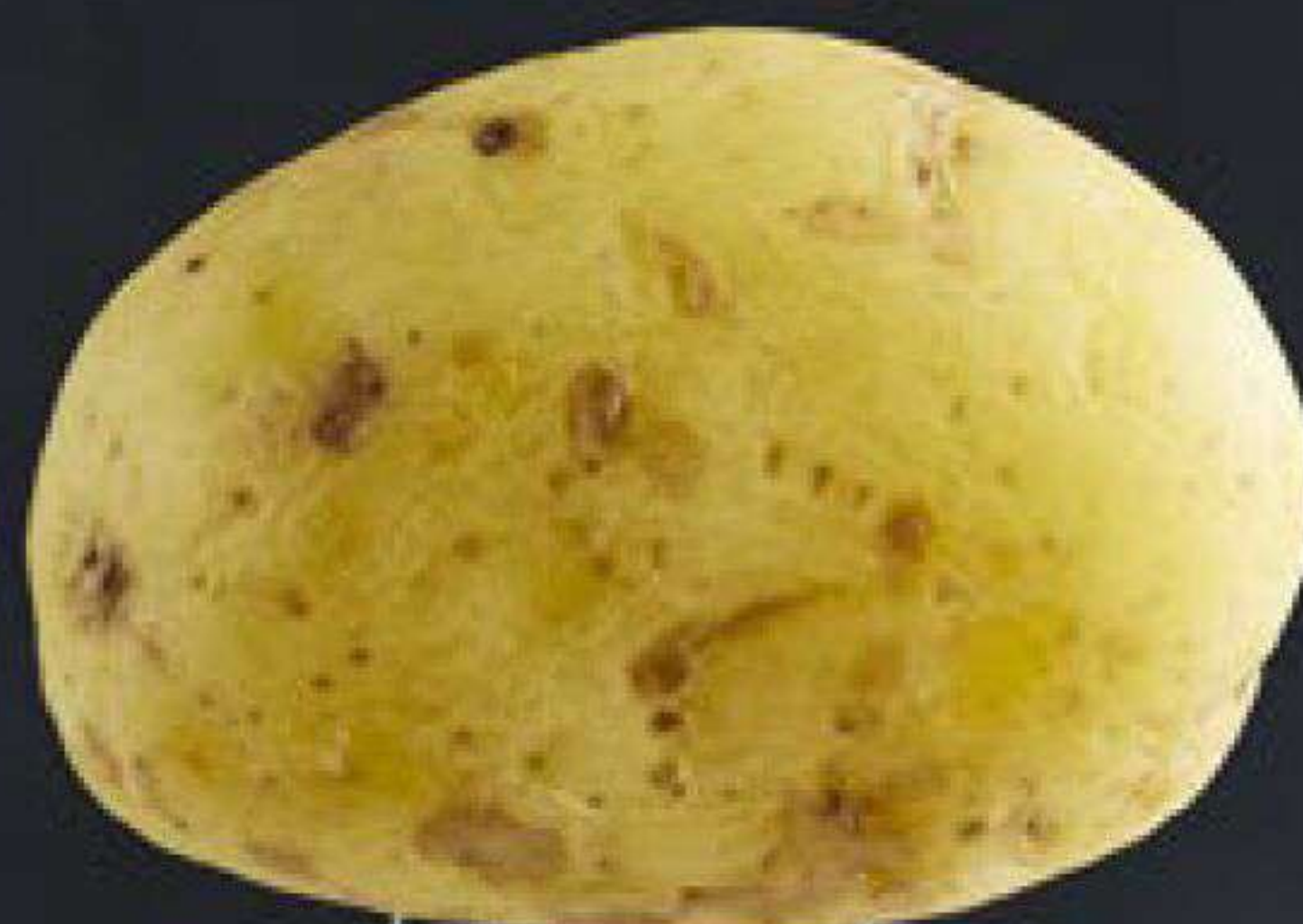
Landjäger



Broccoli



Geschwellte  
Kartoffel



Champignon





# AROMABOOSTER



Kräuter und Gewürze



Chili



Baumnüsse

Steinpilze



## Mit Schuss

Das Fondue lässt sich nicht nur durch die Käsemischung und die Beilagen geschmacklich variieren, sondern auch durch den traditionellen Schuss. Der Klassiker dafür ist Kirsch. Doch auch andere Spirituosen sind bestens geeignet als Aromaspender. Je nach Schnaps lohnt es sich, die Gewürze, Beilagen oder Supplements entsprechend anzupassen.

- **Williams**, z. B. Eau-de-vie de poire du Valais AOP: Birnen und Walliser Roggenbrot AOP zum Fondue servieren.
- **Whisky**, z. B. Säntis Malt: etwas Cheddar, z. B. Engelberger Bio Cheddar, in die Fonduemischung geben.
- **Pastis**, z. B. Le Pastis Larusée: Fondue mit Anissamen würzen, dunkles Brot dazu servieren.
- **Gin**, z. B. The Alpinist Dry Gin: Fondue z. B. mit Baumnüssen oder Steinpilzen anreichern.
- **Pflümli**, z. B. Damassine AOP: Dörrzwetschgen zum Fondue servieren.
- **Wermut**, z. B. Jsotta Bianco: z. B. Dörraprikosen zum Fondue servieren.
- **Wodka**, z. B. Wodotschka: kleine Gschwelli zum Tunken dazu servieren.

## Kräuter & Co.

Puristen schwören zwar auf Pfeffer und Muskatnuss. Aber Kräuter wie z. B. Oregano, Thymian oder Rosmarin, Chili, Nüsse oder Pilze bringen Vielfalt ins Spiel. Wer getrocknete Kräuter verwendet: Vorsichtig dosieren!











# Tagliolini mit Fonduekäse

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

- 400 g schmale Nudeln**, z. B. Tagliolini
- 50 g Butter**
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 1 EL Mehl**
- 1 dl Weisswein**,  
z. B. Epesses Lavaux AOC
- 2 dl Vollrahm**
- 200 g Fonduekäse**,  
z. B. Vacherin Fribourgeois AOP,  
grob gerieben
- 2 TL Senf**
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

**ZUBEREITEN** Teigwaren in siedendem Salzwasser bissfest kochen. Die Hälfte der Butter erwärmen, Knoblauch ca. 2 Minuten darin andämpfen. Restliche Butter und Mehl begeben, gut verrühren. Nach und nach Wein, danach Rahm unter Rühren begeben. Die Mischung unter Rühren aufkochen lassen, bis sie eindickt. Pfanne von der Platte nehmen, Käse und Senf daruntermischen, würzen, mit Teigwaren mischen.



## Zum Dahinschmelzen

Das Wort «Fondue» stammt wie so viele Küchenbegriffe aus dem Französischen: «fondre» bedeutet schmelzen, «fondu» geschmolzen.

Ursprünglich war die Bezeichnung geschmolzenem Käse vorbehalten. Heute steht Fondue für alle Leckereien, bei denen mundgerechte Stücke in erhitzte Flüssigkeiten getunkt werden.



# Schnelle Blätterteigschnitte mit Käse, Kümmel und Chili

- 1 rechteckiger Blätterteig
- 80 g Fonduemischung
- 4 EL Bundzwiebeln,  
fein geschnitten
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Chiliflocken

**ZUBEREITUNG** Blätterteig halbieren, mit Papier auf ein Blech ziehen und mit einer Gabel einstechen. Mit Fonduemischung, Bundzwiebeln, Kümmel und Chiliflocken bestreuen. 20 Minuten bei 200 °C backen, in Stangen schneiden.



## Turbotempo

Zeit ist rar. Darum gibt es selbst das Fondue, Inbegriff gemütlicher Geselligkeit, als Fertigprodukt. 1952 kam die erste Fondue-dose auf den Markt, wurde aber hauptsächlich exportiert. 1955 lancierte die Firma Zingg AG dann das erste Fertigfondue für die Schweiz, fünf Jahre später zog Gerber mit dem Fertigfondue in der Schachtel nach. Heute gibt es sogar Fondue-Variationen als Single-Portionen in mikrowellentauglichen Bechern.





*Scharfe Schnitte*



# Goldstück

---





# Cordon bleu mit Dörrpflaumen und Trockenfleisch

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

- 100 g Fonduemischung,**  
z.B. moitié-moitié
- 50 g Trockenfleisch,**  
z.B. Walliser Trockenfleisch IGP,  
fein geschnitten
- 50 g Dörrpflaumen,** in Würfelchen
- 4 Kalbsschnitzel von je 150 g,**  
dünn geklopft
- Salz, Pfeffer**
- 4 EL Mehl**
- 4 Eier,** verquirlt
- 200 g Paniermehl**
- 3 EL Bratbutter**
- 1 Bio-Zitrone,** in Schnitzen

**ZUBEREITEN** Käse, Trockenfleisch und Dörrpflaumen mischen. Masse auf je eine Hälfte der Plätzli verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 1,5 cm frei lassen. Freie Fleischhälften darüberlegen, gut andrücken, würzen. Im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen. Fleisch erst durch das Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden. In der heissen Bratbutter 8–10 Minuten goldgelb braten, dabei immer wieder wenden. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen, anrichten und mit Zitronenschnitzen servieren.



## Regional phänomenal

Das Cordon bleu ist ebenso vielseitig variabel wie das Fondue. Eigentlich naheliegend, die beiden kulinarischen Geniestreiche miteinander zu vermählen. Wir haben es getan und das Fleischpäckli mit Fonduemischung gefüllt. Deliziös! Womit einmal mehr bewiesen ist, dass Gaumenfreuden aus der gleichen Region oder der benachbarten aufs Feinste miteinander harmonieren.



# Praktisches fürs Raclette und Fondue



## Fondue Set von KISAG

Das Set besteht aus einem 1,6-l-Fondue-  
topf, einem Rechaud mit einer Brenndauer  
von ca. 45 Min. bei voller Flamme und  
6 Fonduegabeln für Käse und Fleisch.

**CHF 119.– statt 149.–**



# le menu shop

.....



## **Kombi-Grill von KOENIG**

Individuelles Zubereiten von knuspriger Pizza, Raclette, Grilladen oder sogar Crêpes. Die Ober- und Unterhitze kann separat nach Bedürfnis gesteuert werden.

**CHF 199.– statt 249.–**

## **Käsefondue Set von KOENIG**

Hochwertiges Caquelon aus Steingut für einen stimmungsvollen Abend. Das elektrische Multirechaud enthält eine stufenlose Temperatur-Einstellung.

**CHF 94.– statt 99.–**



## **Raclette Set Mini von KUHN RIKON**

Die Zutaten werden im Grillpfännchen durch die Kerzenflammen in kürzester Zeit gar. Auch ideal für ein Mini-Rührei beim Brunch für eine Stärkung auf Wanderungen.

**CHF 32.90**

[store.lemenu.ch](https://store.lemenu.ch)