



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss

Tel: 032 385 35 14

Fax: 032 385 25 84

e-mail: info@lysserchaesi.ch

www: lysserchaesi.ch

Bündner Fondue

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen, halbiert

4 dl Weisswein

1 TL Zitronensaft

400 g milder Bündner Bergkäse, an der Röstiraffel gerieben

400 g Le Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben

ca. 4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch, nach Belieben

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

500-700 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten

150 g Bündnerfleisch-Tranchen, aufgerollt



Zubereitung

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Zitronensaft, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, den Käse schmelzen lassen. Kirsch begeben, Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.

2. Brot und Bündnerfleisch werden an Gabeln gesteckt und ins Fondue getunkt.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Eine Portion enthält: 1271 kcal, 73g Eiweiss, 66g Fett, 76g Kohlenhydrate



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss

Tel: 032 385 35 14

Fax: 032 385 25 84

e-mail: info@lysserchaesi.ch

www: lysserchaesi.ch

Pesto-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

3,5 dl Weisswein

400 g Appenzeller, an der Röstiraffel gerieben

400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben

ca. 4 TL Maisstärke

1 Gläschen Grappa, nach Belieben

3-4 EL Pesto genovese oder rosso

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Wenig Cayennepfeffer

500-800 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten



Zubereitung

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Grappa und Pesto begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen.
Wenn Kinder oder Jugendliche mitessen, kann der Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Traubensaft ersetzt werden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1293 kcal, 65g Eiweiss, 71g Fett, 82g Kohlenhydrate.



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss

Tel: 032 385 35 14
Fax: 032 385 25 84
e-mail: info@lysserchaesi.ch
www: lysserchaesi.ch

Fondue Grundrezept klassisch

Zutaten

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe, halbiert

3 ½ dl Weisswein

1 TL Zitronensaft

800 g Fondue-Käsemischung, gerieben oder geraffelt

4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch

Pfeffer, Muskat

600-800 g Brot, gewürfelt



Zubereitung

1. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Käsemischung mit der Maisstärke vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Den Kirsch beifügen, würzen.

2. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen. Brotwürfel auf die Gabel stecken und sofort mit Rühren beginnen.

Nur wirklich reifen Käse verwenden.

Zu alter Käse können ein Fondue griesig oder sandig machen

Je weicher ein Käse ist, desto grösser sollte er gerieben sein.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 886 kcal, 54g Eiweiss, 64g Fett, 7g Kohlenhydrate



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss
Tel: 032 385 35 14
Fax: 032 385 25 84
e-mail: info@lysserchaesi.ch
www: lysserchaesi.ch

Ingwer-Zitronen-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

4 dl Weisswein

400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben

400 g Tilsiter, an der Röstiraffel gerieben

ca. 4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch, nach Belieben

1 Stück Ingwer (3-5 cm), fein gerieben

1 Zitrone, abgeriebene Schale

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Curry

500 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten

500 g Kürbis, gewürfelt, knapp weich gedämpft



Zubereitung

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch, Ingwer und Zitrone begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen. Der Kürbis wird ebenfalls ins Fondue getunkt.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1165 kcal, 64g Eiweiss, 61g Fett, 70g Kohlenhydrate



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss

Tel: 032 385 35 14
Fax: 032 385 25 84
e-mail: info@lysserchaesi.ch
www: lysserchaesi.ch

Käsefondue moitié-moitié

Zutaten

Für 4 Personen

2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

4 dl Weisswein

400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben

400 g Freiburger Vacherin AOP, an der Röstiraffel gerieben

ca. 4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch, nach Belieben

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Wenig Cayennepfeffer

500-800 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten



Zubereitung

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und 1 Maisstärke mischen, und den Käse schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Das Fondue darf nicht mehr kochen. Kirsch begeben und Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Wenn Kinder oder Jugendliche mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1208 kcal, 64g Eiweiss, 61g Fett, 82g Kohlenhydrate.



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss
Tel: 032 385 35 14
Fax: 032 385 25 84
e-mail: info@lysserchaesi.ch
www: lysserchaesi.ch

Camembert-Kartoffel-Fondue

Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen, halbiert

3,5 dl Weisswein

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 Kirsich, nach Belieben

1 EL Majoran, gehackt

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

ca. 800 g Raclette-Kartoffeln, in der Schale gekocht, in

mundgerechte Stücke geschnitten, warm gehalten



Zubereitung

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Zitronensaft, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsich und Majoran begeben, Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.
2. Die Kartoffeln werden an Gabeln gesteckt und ins Fondue getunkt. Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen. Einen Teil der Kartoffeln durch Brot ersetzen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 951 kcal, 55g Eiweiss, 57g Fett, 38g Kohlenhydrate.



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss

Tel: 032 385 35 14
Fax: 032 385 25 84
e-mail: info@lysserchaesi.ch
www: lysserchaesi.ch

Pilz-Speck-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

200 g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämme, evtl. halbiert

4 Schalotten, in Spalten geschnitten

50 g Speck, in Würfel geschnitten

2-3 Zweiglein Rosmarin, Nadeln fein gehackt

2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

4 dl Weisswein

400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben

200 g Freiburger Vacherin AOP, an der Röstiraffel gerieben

200 g Tilsiter

3-4 TL Maisstärke

1 Gläschen Kirsch, nach Belieben Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Wenig Cayennepfeffer

500-800 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten



Zubereitung

1. Pilze, Schalotten, Speck und Rosmarin in der Bratpfanne knusprig braten.
2. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch und Pilz-Schalotten-Speck-Mischung begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen. Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1268 kcal, 69g Eiweiss, 65g Fett, 82g Kohlenhydrate



Lysser Chäsi
Hauptstrasse 38
3250 Lyss

Tel: 032 385 35 14
Fax: 032 385 25 84
e-mail: info@lysserchaesi.ch
www: lysserchaesi.ch

Walliser Tomaten Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

30 g Butter

500 g Le Gruyère AOC, gerieben

1 Knoblauchzehe, durchgepresst

300 g Emmentaler AOC, gerieben

1 Zwiebel, fein gehackt

4 gestrichene Teelöffel Maizena

3 Tomaten gewürfelt

1 Gläschen Kirsch

2½ dl Weisswein

Pfeffer, Muskat



Zubereitung

1. Butter im Caquelon zergehen lassen. Knoblauch, Zwiebeln und gewürfelte Tomaten kurz darin andünsten und mit Weisswein ablöschen. Den Käse begeben und auf kleinem Feuer unter kräftigem Rühren aufkochen. Das Maizena im Kirsch auflösen und beifügen. Weiterhin tüchtig rühren, nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Nach Belieben mit etwas Majoran oder Oregano abrunden. (Tipp: die Tomaten unten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Kerne entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.)

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1165 kcal, 64g Eiweiss, 61g Fett, 70g Kohlenhydrate