

---

# Fondue serowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3642 razy.

A oto obiecany przepis...

Na jedna porcje przeznaczyc okolo 150g sera (Emmentaler lub Groyer).

Kociolek (caquelon) natrzec czosnkiem, wlac 300-400ml bialego wina, 1 lyzeczke soku cytrynowego, 1-2 lyzeczki maki ziemniaczanej i ser utarty na tarce z duzymi oczkami. Ser powoli zagotowac mieszajac w ksztalcie osemki i przez 2-3 minuty gotowac. Przyprawic galka muszkatołowa i mielonym bialym pieprzem, dodac 100ml wodka czeresniowej. Gdy masa zgestnieje, odstawic z ognia i pozostawic na podgrzewaczu. Kostki bialego chleba macza sie w masie serowej, wczesniej mozna w czeresniowce (kirschu).

Zycze smacznego

From: Maciej DABROWSKI <mdabrow6@elka.pw.edu.pl>

P.S. Niestety nie mialem okazji wyprobowac...

Pare uwag do tego przepisu

1) Wg mnie proporcja jest 800 g sera na 250 g bialego wina (ale sprawdzcie w domu)

1) Ementaler nie bardzo sie nadaje do fondue bo sie ciagnie. Gruyere - zdecydowanie tak. Poza tym doskonale sie nadaja rozne resztki serow twardych jakic czasami sie ma w domu. Nie wiem dlaczego, ale gdy sery sa troche przyschniete, fondue sie lepiej udaje. Poza tym tu w sklepie "na stoisku z serami" jak sie poprosi "sera na fondue" to sprzedawczyni na ogol robi mieszanke z kawalkow roznych serow i wowczas to fondue wychodzi bardzo dobre.

2) Aby fondue sie nie rozwarstwila, warto jest na rozgrzane wino wrzucac ser po trochu, ciagle mieszajac, aby sie rozpuszczal w winie "na biezaco".

3) Maki ziemniaczanej nie dodajemy od razu. Mieszymy ja z odrobina wina i dolewamy do fondue gdy juz caly ser jest rozpuszczony a fondue jest za rzadkie. Jezeli jest dosc geste - mozna sie obejsc bez niego.

4) Galki muszkatołowej na ogol Szwajcarzy nie dodaja (ale to kwestia gustu)

5) Gdy nie ma kirszu - mozna sie obyc bez niego. Pieprz nie musi byc bialy. Fondue jest raczej potrawa zimowa, bo ma dzialanie mocno rozgrzewajace.

Smacznego !

From: marek@masg1.epfl.ch (Marek Swierkosz )

A to zależy od przepisu :-)

Mnie bardzo dobrze wychodzi fondue z około 600-700g sera i nieco więcej niż połowy białego wina.

Gruyere, Comte, Appenzeler (byle nie za duzo! :-)), Abondance, itd. Bardzo dobrze się sprawdza mieszanka ementalera, comte i gruyera, albo też comte, gruyera i abondance. IMHO im więcej serów, tym lepiej :-)

Gdy wrzuci się cały ser naraz, robi się nieciekawa klucha.

Ja czasem wrzucam szczyptę ziół prowansalskich - nietypowy to dodatek do fondue, ale warto spróbować ; a nuż ktos polubi :-)

Pozdrawiam,

---

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>