
Fondue szwajcarskie 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2806 razy.

Przeznaczamy na osobę około 200g sera.

Jakie sery? Ano różne; klasyczne fondue szwajcarskie to gruyere z ementalerem w proporcji pół na pół albo też 60%-40%. Inną z klasycznych mieszanek jest wzięcie w różnych proporcjach gruyera, ementalera i comte. Mój ostatni eksperyment polegał na użyciu leerdammera zamiast ementalera - wyszło wspaniale. Można też dodawać inne sery, np. zamiast comte vacherin lub abondance, zamiast połowy przewidzianej ilości gruyera dorzucić appenzeler (ale z tym ostrożnie, appenzeler ma dość ostry smak, lepiej mniej niż więcej!). Niestety nie mam bladego pojęcia, jakie sery w Polsce mogą zastąpić te wyżej wymienione - nie miałam jeszcze okazji próbować .

Drugim istotnym składnikiem jest białe wino wytrawne. Ja zazwyczaj daję biały muscadet, riesling lub edelzwicker, czasem białe wino sabaudzkie (vin de savoie). Zazwyczaj do 600 gramów sera wlewam około pół litra wina.

Przygotowanie fondue zaczynamy od wysmarowania wnętrza kociołka przeciętym na pół sporym ząbkiem czosnku. Wlewamy wino, stawiamy kociołek na gazie i podgrzewamy. Gdy wino jest już gorące (raczej nie dopuszczamy do zbyt intensywnego wrzenia), wrzucamy po trochu utarty ser, mieszając ciągle. Każdą następną porcję sera wrzucamy dopiero po rozpuszczeniu się poprzedniej. W przeciwnym wypadku powstają nieapetyczne zgęstki, zwane bardziej obrazowo glutami ;-).

Po rozpuszczeniu całej ilości sera, jeśli fondue nie jest jednolite, dodajemy 1-2 łyżeczki mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w niewielkiej ilości wina.

Jeśli fondue jest zbyt gęste, dolewamy odrobinę wina.

Można dodać odrobinę kirszu - ja nie dodaję.

Przyprawiamy: odrobiną zmielonej gałki muszkatołowej, odrobiną czarnego i białego pieprzu, odrobiną ziół prowansalskich - według uznania.

Gotowe fondue stawiamy na podgrzewaczu, i wcinamy. (macza się w nim kostki bagietki nabite na szpadki).

Do popijania - białe wino, najlepiej to samo, które było użyte do przyrządzenia.

Kto 'utopi' kostkę bułki w fondue, ten zmywa (lub płaci za wino pite do fondue ;-))

Życzę smacznego (i sama pędzę na obiad, bo aż mi ślinka pociekła ;-))

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

Uuuups, herezję popełniłam straszną, taką, że podobnież Szwajcarzy by mi przestali rękę podawać . Już się poprawiam: Klasyczna mieszanka na fondue to pół na pół gruyere i vacherin, a nie ementaler. Albo też i sam gruyere. Mieszanki z ementalerem natomiast są sprawdzone; tę klasyczną wypróbuję przy najbliższej okazji, w ramach rehabilitacji za nieścistości ;-)

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