




## HERBST.GENUSS.ZEIT

14. September – 06. Oktober 2019

Dass Käsefondues gesellige GenussErlebnisse auslösen ist bekannt. Dass es allerhand Zubereitungen gibt, zeigt dieser Abend.

 Gemeinsam mit Mitgliedern der KäseStrasse Bregenzerwald und Gästen bereitet Käsesommelier Reinhard A. Lechner acht verschiedene Käsefondues mit unterschiedlichsten Zutaten zu. Dazu zählen etwa ein Käsefondue mit heurigen Äpfeln und Apfelmost, eines mit frischen Birnen und Birnenmost, dann eines mit Weizenbier oder eines mit Kräutern, eines mit Wäldar Win & Trauben und sogar ein exotisches ist dabei.

KäseStrasse Bregenzerwald GmbH  
Zeihenbühl 423 | A-6951 Lingenau  
[info@kaesestrasse.at](mailto:info@kaesestrasse.at)  
T +43 (0)5513 42870-42  
F +43 (0)5513 42870-40

[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)



Kochen mit Käse "Käsefondue,,  
+  
Rezepte

16. September 2019  
Lingenauer Käsekeller

In Kooperation mit:



## Ein paar RAL-Tipps zu den Rezepten

Die vorliegenden Rezepte wurden an die Verfügbarkeit von Bregenzerwälder Käsen und so weit als möglich regionalen Produkten angepasst. Die Gewürze kommen aus verschiedenen Ländern.

Noch ein paar Hinweise

- Die Fondue Rezepte sind eine Zubereitungsempfehlung und sind auf verschiedene Geschmacksrichtungen abgestimmt.
- Für die Rezepte wurden im Schnitt pro Person 250 g Käse gerechnet. Die Menge kann jederzeit abgewandelt werden.
- Bei kleinem Hunger rechnet man so um die 200 g Käse pro Person, bei großem etwa 300 g. Beim Brot so zwischen 180 g und 250 g-
- Speisestärke sollte wenn möglich vermieden, wenn nötig nur sehr sparsam eingesetzt werden.  
Lieber mit weniger Flüssigkeit beginnen und bei zu fester Konsistenz lieber etwas nachgießen. Er wenn das Fondue wirklich zu flüssig bleibt, Speisestärke einsetzen. Nicht die ganze aufgelöste Stärke auf einmal einschütten, löffelweises Einrühren ist zu empfehlen.
- Fondue sollte nie in Eile zu schnell zubereitet werden. Langsam bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel (Achterbewegungen) am Boden des Fonduetopfes bei mittlerer Hitze bis zu einer Crème schmelzen lassen.
- Die Empfehlungen resultieren aus eigenen Erfahrungen. 😊

Viel Spaß beim Zubereiten und beim Genuss.

Reinhard A. Lechner (RAL)  
dipl. Käsesommelier

[reinhard.a.lechner@vlbg.at](mailto:reinhard.a.lechner@vlbg.at)

Viele Infos wie auch sehr gute Tipps und vielleicht noch bessere Rezepte sind beim Falstaff-Magazin abrufbar! 😊😊😊

<https://www.falstaff.at/nd/das-echte-kaesefondue-tipps-und-rezepte/>

## Käse - Wäldar Win - Fondue

### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Bregenzerwälder Bergkäse mild (ca. 6 Monate)
- 300 g Alp- oder Bergkäse würzig (ca. 10 bis 12 Monate)
- 300 g Bregenzerwälder Rahmkäse (ca. 50% bis 55% F.i.T.)
  - 1 kg Veltlinertrauben (wenn nicht vorhanden, fruchtige Weißweintrrauben nicht zu süß)
- 150 ml Wäldar Win
  - 2- 4 cl Veltlinerbrand
  - 2 Stk Knoblauchzehen
  - Muskatnuss, Vögelpfeffer aus der Mühle
  - optional etwas Speisestärke
- ca. 750 g Halbweiß-Brot gewürfelt

### Zubereitung

- Rinde entfernen und Käse grob reiben.
- Trauben entsaften
- Knoblauch schälen, pressen und die Fonduetöpfe damit ausreiben.
- ca. 150 ml Traubensaft in der Fonduepfanne erhitzen, geriebenen Käse dazugeben und
- bei mittlerer Hitze im Fonduetopf auf dem Herd unter ständigem Rühren erwärmen und bis zu einer glatten Cremé schmelzen lassen.
- Mit Piment, Vögelpfeffer und Muskatnuss würzen und köcheln lassen, bis sich die Konsistenz allmählich verfestigt hat.
- Nur wenn Fondue zu dünn ist. ca. 1 TL Speisestärke in etwas Wäldarwin anrühren und langsam unter Rühren ins Fondue einfließen lassen.
- Am Schluss noch etwas milden Senf und den Veltlinerbrand einrühren, ganz ziehen lassen und servieren.

## Fertiges Bregenzerwälder Käsefondue



### Einfache Zubereitung

Wer sich noch nicht sicher ist, wie ein Käsefondue selbst zu machen ist, kann es einmal mit einem Fertig-Käsefondue versuchen, dass auch noch mit anderen Zutaten wenn gewünscht verfeinert werden kann.

Wir wünschen bei allen Vorschlägen an Guata!

Das Team der KäseStrasse Bregenzerwald

## Käse – Kürbis - Fondue

### Zutaten für 4 Personen

- 600 g Muskatkürbis geschält und entkernt
- 400 ml Gemüsefond
- 150 ml Wäldar Win weiß oder Muskatteller
- 200 ml Schlagrahm
- 1 EL Kartoffelstärke
- 250 g Bergkäse (8 Monate)  
Muskatnuss, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz
  
- ca. 750 g Halbweiß-Brot gewürfelt  
oder Schwarzbrot in 20 g Butter geröstet

### Zubereitung

- Bergkäse Rinde entfernen und reiben
- Kürbis würfelig schneiden
- Gemüsefond und Wein aufkochen
- Kürbis dazugeben und weichkochen (ca. 15 Minuten)
- Schlagrahm dazu gießen
- Weitere 5 Min. kochen
  
- Stärke\* mit 3 EL Wein glattrühren in die Mischung geben und 2 Minuten köcheln lassen
- Käse einrühren
- Fondue mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Schuss Wein würzen
  
- In einer Pfanne Butter erhitzen und Schwarzbrotwürfel knusprig braten

\* Durch die Verwendung von Rahm und etwas mehr Flüssigkeit lässt sich die Zubereitung ohne Stärke kaum vermeiden. Jedoch ist ein Einrühren von aufgelöster Stärke in mehreren Teilschritten sinnvoll.

## Exotisches - Käsefondue - Fondue

### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Bregenzerwälder Bergkäse mild (ca. 6 Monate)
- 300 g Bregenzerwälder Rahmkäse (ca. 3 Monate)
- 300 g Bregenzerwälder Pfefferkäse (ca. 50% bis 55% F.i.T.)
  
- 300 ml Gemüsefond
- 2- 4 cl nur für Feinspitz: Reiswein (nicht zu süß) oder Reiwsschnaps
- 4 Stk Knoblauchzehen  
optional etwas Speisestärke (Weizen)  
Kurkuma, Curry, Piri Piri, Ingwer, Königspfeffermischung usw.
  
- ca. 750 g Halbweiß-Brot gewürfelt  
eventuell frische Ananasstücke, kurz blanchierte Birnenstücke  
und Hühnerfleischstücke - asiatisch gewürzt – gut gebraten zum Tunken

### Zubereitung

- Rinde entfernen und Käse reiben.
- Knoblauch schälen, pressen und die Fonduetöpfe damit ausreiben.
- Ca. 200 ml Gemüsefond hinzufügen und erwärmen; geriebenen Käse dazugeben und
- bei mittlerer Hitze im Fonduepfopf auf dem Herd unter ständigem Rühren erwärmen und bis zu einer glatten Cremé schmelzen lassen.
- Bei Bedarf restlichen Gemüsefond dazu geben oder
- mit etwas in Gemüsefond aufgelöster Speisestärke festigen
- Am Schluss noch - wenn gewünscht - den Reiswein / Reisschnaps einrühren und servieren.

## Käse - Kräuter- Fondue

### Zutaten für 4 Personen

500 g Bregenzerwälder Kräuterkäse (ca. 3 Monate)  
200 g Alp- oder Bergkäse (8 Monate)  
100 g Bregenzerwälder Rahmkäse (ca. 50% bis 55% F.i.T.)

ca. 150 ml Gemüsefond (wenn kein Wein verwendet wird 300 ml)  
150 ml Wäldar Win (oder statt dessen nur Gemüsefond verwenden)  
2 - 4 cl eventuell Kräuterbrand  
3 - 4 Stk Knoblauchzehen  
Muskatnuss, Marakesch Pfeffermischung aus der Mühle  
4 – 5 getrocknete Tomaten sehr klein gewürfelt (Brunoise)  
wenn nötig etwas Speisestärke  
Optional mit etwas frischen Origano, Rosmarin und Thymian  
ca. 750 g Halbweiß-Brot gewürfelt und  
etwas getrocknete Tomaten zum Tunken

### Zubereitung

- Gemüsefond zubereiten (siehe Seite 10)
- Rinde entfernen - beim Kräuterkäse nur diese Seite, die nicht mit Kräutern belegt ist - und Käse reiben.
- Knoblauch schälen, pressen und die Fonduetöpfe damit ausreiben.
- ca. 150 ml Gemüsefond in der Fonduepfanne erhitzen, geriebenen Käse dazugeben
- unter Hitze unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel am Boden des Topfes langsam schmelzen lassen.
- köcheln lassen, bis die Konsistenz passt.
- Bei Bedarf restlichen Gemüsefond oder Wein dazu geben oder
- mit etwas in Gemüsefond aufgelöster Speisestärke festigen
- mit Pfeffer und Muskatnuss würzen
- wenn gewünscht mit etwas fein gehackten frischen Kräutern garnieren.

## Käse - Weizenbier - Fondue

### Zutaten für 4 Personen

400 g Bregenzerwälder Bergkäse (12 Monate)  
300 g Langenegger Dorfkäse (ab ca. 3 Monate)  
300 g Bregenzerwälder Hofkäse

300 ml Franziskaner Weizenbier  
2- 4 cl Hopfenbrand  
4 Stk Knoblauchzehen  
Muskatnuss, Schwarzer Pfeffer  
wenn nötig etwas Speisestärke (Weizen)

ca. 750 g Halbweiß-Brot oder auch im Ofen angeröstete  
Brotwürfel - das darf ruhig ein kräftiges Sauerteigbrot

Optional können Portweinzwiebel oder Cumberlandzwiebel  
dazu serviert werden.

### Zubereitung

- Käse Rinde entfernen und reiben.
- Knoblauch schälen, pressen und die Fonduetöpfe damit ausreiben.
- Ca. 200 ml. Weizenbier in der Fonduepfanne erwärmen; geriebenen Käse dazugeben und
- bei mittlerer Hitze langsam unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel am Boden bei mittlerer Hitze bis zu einer Crème schmelzen lassen. Wenn nötig, das restliche Bier dazugeben oder austrinken. 😊
- Aufkochen lassen, bis die Konsistenz passt. Im Notfall mit etwas in Hopfenbrand aufgelöster Speisestärke festigen
- Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Hopfenbrand beimengen, und ziehen lassen.

## Käse - Birnen - Fondue

### Zutaten für 4 Personen

400 g Bregenzerwälder Bergkäse mild (ca. 6 Monate)  
300 g Alp- oder Bergkäse würzig (ca. 10 bis 12 Monate)  
300 g Bregenzerwälder Rahmkäse (ca. 50% bis 55% F.i.T.)

1 kg Williamsbirnen (fest nicht überreif)  
150 ml Williams Birnenmost (oder auch Birnensekt)  
2- 4 cl Williams Brand  
4 Stk Knoblauchzehen  
6 Stk Gewürznelken  
1-2 TL Subirer Senf  
Muskatnuss, Piment, Vögelpfeffer  
optional etwas Speisestärke  
ca. 750 g Halbweiß-Brot gewürfelt

### Zubereitung

- Rinde entfernen und Käse reiben.
- Birnen schälen, würfeln und in Wasser mit einer ½ ausgepressten Zitrone einlegen.
- Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Nelken hinzugeben und Birnen auf mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten köcheln lassen. Birnen sollten nicht zu Mus verkocht sein sondern fest bleiben.
- Danach etwa 450 g der gekochten Birnen - etwas Birnenmost beifügen – mit Stabmixer pürieren.
- Die übriggebliebenen gekochten Birnen aus dem Sud nehmen, auskühlen lassen, würfeln und mit dem Brot ebenfalls zum Fondue servieren.
- Knoblauch schälen, pressen und die Fonduetöpfe damit ausreiben.
- Birnenmus im Fonduetop erhitzen, geriebenen Käse beimengen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel am Boden des Topfes langsam bis schmelzen lassen.
- Mit Piment, Vögelpfeffer und Muskatnuss würzen und köcheln lassen, bis sich die Konsistenz allmählich verfestigt hat.
- Nur wenn Fondue zu dünn ist. ca. 1 TL Speisestärke in etwas Birnenmost anrühren und langsam unter Rühren ins Fondue einfließen lassen.
- Am Schluss noch etwas Lustenauer Senf und den Williamsbrand einrühren, etwas ziehen lassen und servieren.

## Käse - Apfel - Fondue

### Zutaten für 4 Personen

400 g Bregenzerwälder Bergkäse mild (ca. 6 Monate)  
300 g Bregenzerwälder Sennerkäse (ca. 3 Monate)  
300 g Bregenzerwälder Rahmkäse (ca. 50% bis 55% F.i.T.)

1 kg Elstar Äpfel (knackig)  
150 ml Elstar Apfelmmost (oder auch Apfel-Cidre)  
2- 4 cl Elstar Brand  
4 Stk Knoblauchzehen  
6 Stk Gewürznelken  
Muskatnuss, Piment, Zitronenpfeffer  
optional etwas Speisestärke von der Kartoffel  
ca. 750 g Halbweiß-Brot gewürfelt

### Zubereitung

- Rinde entfernen und Käse reiben.
- Äpfel schälen, würfeln und in Wasser mit einer ausgepressten Zitrone einlegen.
- Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Nelken hinzugeben und Birnen auf mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten köcheln lassen.
- Danach etwa 450g der gekochten Äpfel mit 200ml Apfelmmost mischen und mit Stabmixer pürieren. Die Mengenabgaben variieren je nach Personenanzahl, sodass zwischen 80 g und 100g gekochte Äpfel für eine Person berechnet werden können.
- Die übriggebliebenen gekochten Äpfel einfach auskühlen lassen, würfeln und neben dem Brot ebenfalls zum Fondue servieren.
- Knoblauch schälen, pressen und die Fonduetöpfe damit ausreiben.
- Birnenmus hinzufügen und geriebenen Käse bei mittlerer Hitze langsam beimengen und verrühren.
- Mit Piment, Vogelpfeffer und Muskatnuss würzen und köcheln lassen, bis sich die Konsistenz allmählich verfestigt hat. Im Notfall mit etwas aufgelöster Speisestärke festigen
- Am Schluss noch den Apfelbrand einrühren und servieren.