

Walliser Tomatenfondue

(Rezept für 4 Personen)

30 g Butter
1-2 Knoblauchzehen, halbiert
1 Zwiebel, fein gehackt
400 g Tomaten, gewürfelt oder gehackte Tomaten aus der Dose, abgetropft
500 g Walliser Raclette AOP, gerieben
300 g Greyerzer AOP, gerieben
2,5 dl Walliser Weisswein (Fendant oder Gamay)
4 TL Maisstärke, gestrichen
1 Gläschen Kirsch oder Wasser
Pfeffer, Muskat
600 - 800 g geschwellte Kartoffeln

Butter im Caquelon zergehen lassen. Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten und danach die Tomaten dazugeben. Mit dem Weisswein ablöschen. Den geriebenen Käse begeben und auf kleinem Feuer unter kräftigem Rühren aufkochen. Maisstärke im Kirsch oder Wasser auflösen und unter Rühren beifügen. Nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Mein Tipp: Eine Prise Natronmacht jedes Fondue leichter und bekömmlicher. Am Schluss begeben und nochmals gut mischen.

Das Caquelon auf das Rechaud stellen. Kartoffel auf dem Teller je nach Grösse in Stücke schneiden. Fondue mit einer Schöpfkelle darüber giessen, geniessen. Alternativ kann man die Kartoffeln (oder Brotstücke) auch auf die Fonduegabel aufstecken und im Caquelon tunken.

Tipp: Für den unwahrscheinlichen Fall, dass nicht das ganze Fondue gegessen wird... streiche die etwas abgekühlte Masse jeweils auf Brotscheiben und schiebe sie am nächsten Tag in den Ofen. Fertig sind feine Käseschnitten.

FIGUGEGL – „Fondue isch guat und git e guati Luuna“