



Fondue serowe – Fondue Neuchâteloise

15 grudnia 2010

Fondue to typowo zimowa potrawa, z korzeniami w Szwajcarii i we Francji, mocno sycąca i rozgrzewająca. W idealnym świecie jem ją gdzieś w wysokich Alpach po całym dniu spędzonym na stoku, jeszcze w kombinezonie narciarskim, w małej knajpcie przy kominku w towarzystwie mojego męża. W realnym świecie nie ma kominka i gór, ale za to jest mąż, metr śniegu za oknem i domowe fondue. Też dobry scenariusz.

I jeszcze uwaga. Fondue serwuje się z mocną, czarną herbatą lub z białym winem. Nie powinno się go spożywać z wodą lub napojami gazowanymi, ponieważ może to spowodować skrzepnięcie sera w bryłę w żołądku. Kieliszek kirszu w trakcie posiłku sprawia, że w brzuchu robi się miejsce na więcej. Na jednym z blogów wyczytałam też, że ten, kto pierwszy w fondue zgubi swój kawałek bagietki, stawia reszcie butelkę wina. Ponieważ wino już było w domu to zastosowaliśmy zasadę „ten myje naczynia”.

Ponieważ kolacja z fondue był bardzo udana, podajemy przepis naszej wersji i polecamy na zimne wieczory:

Składniki (2 porcje) :

- 1 biała bułka (bagietka) pokrojona w kostkę (jedna na 2 osoby)
- 200 g sera gruyere
- 200 g ementalera
- 170 ml białego, wytrawnego wina ☞ najlepiej z Neuchatel
- 1 łyżeczka maki ziemniaczanej
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny
- 1-2 ząbki czosnku
- starta gałka muszkatołowa
- biały pieprz

Przygotowanie:

1. Naczynie do fondue smarujemy od środka czosnkiem i stawiamy na podgrzewaczu.
2. Wlewamy do niego wino i podgrzewamy, aby alkohol wyparował.
3. Dodajemy pokrojone w drobną kostkę lub starte na tarce o dużych oczkach sery wymieszane z mąką ziemniaczaną. Dodajemy soku z cytryny i stale mieszamy ruchem „w ósemkę”.
4. Całość doprawiamy delikatnie pieprzem i gałką muszkatołową. Kiedy masa staje się gładka fondue jest gotowe.
5. Cały czas utrzymujemy temperaturę fondue, żeby pozostało gładkie, uważając, by nie przypalić.
6. Nabijamy pieczywo, maczamy w masie serowej i zjadamy.