



# Fondue und Raclette mit Schweizer Käse

NEUE UND RAFFINIERTER REZEPTE!



Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





## SCHWEIZER KÄSE

# Aus Lust am reinen Genuss

Käsefondue und Raclette – die Klassiker der Schweizer Küche – sorgen für gesellige Runden und gute Laune. Die Hauptzutat bei beiden ist Schweizer Käse. Dank der frischen Schweizer Milch, die zur besten weltweit gehört, dem Können der Schweizer Käsermeister, die noch heute die jahrhundertealten Rezepturen verfeinern, und dem freiwilligen Verzicht auf Gentechnik und Zusatzstoffe, wird der Schweizer Käse von Genießern weltweit geschätzt.

Über 600 verschiedene Käsesorten prägen die Landschaft der Schweiz. Fast genauso viele Fondue- und Rezeptvariationen gibt es in unserem Nachbarland.

Lassen Sie sich von den folgenden köstlichen Rezeptvorschlägen inspirieren und genießen Sie zusammen mit Familie und Freunden die Vielfalt von Schweizer Käsesorten.



## Appenzeller®

SWITZERLAND

Aus dem Kanton Appenzell kommt der würzigste Käse der Schweiz. Seit über 700 Jahren wird er handwerklich in über 50 Käsereien mit bester Schweizer Rohmilch gefertigt. Die regelmäßige Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz verleiht ihm seinen einzigartig würzigen Geschmack.

[www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch)



## EMMENTALER®

SWITZERLAND  
Das Schweizer Original

Das weltberühmte nussig-würzige Original, dessen Ursprung im Schweizer Emmental liegt, wird nach Originalrezeptur von Hand gefertigt. Jeder der 90 Kilo schweren Laibe entsteht aus bester tagesfrischer Schweizer Rohmilch und wird mindestens 4 Monate lang gepflegt.

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)



## LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND

Le Gruyère AOP wird seit 1115 in der französischsprachigen Westschweiz in Dorfkäsereien traditionell von Hand hergestellt. Dieser naturbelassene Genuss aus bester Schweizer Rohmilch bekommt seinen typisch fruchtig-kraftigen Geschmack erst nach einer mindestens 5-monatigen Reife.

[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)



## TÊTE DE MOINE®

FROMAGE DE BELLELAY

Dieser einzigartige Käse wird seit über 800 Jahren im Schweizer Jura gefertigt. Erfunden haben ihn die Mönche des Klosters Bellelay, nach denen er auch benannt wurde. Denn Tête de Moine – sprich Täät dö Moann – heißt übersetzt „Mönchskopf“. Mit der Girolle wird er zu hauchzarten, blumig-würzigen Käserosetten gedreht.

[www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)



Dieser außergewöhnliche Käse aus der Nordostschweiz ist gemacht für alle, die eine Auszeit vom üblichen Käse-Alltag genießen wollen. Mit bester Schweizer Rohmilch von Hand gemacht, überzeugt SWIZZROCKER® nach einer mind. 4-monatigen Reife durch seinen schmackhaft-kraftvollen Charakter.  
[www.swizzrocker.ch](http://www.swizzrocker.ch)



Eine Spezialität mit großer Geschichte: Seit über 500 Jahren wird dieser mindestens 24 Monate lang gereifte Extrahartkäse in der Zentralschweiz mit Rohmilch hergestellt. Durch seinen geschmeidigen Teig lässt sich der vollmundig-mürbe Sbrinz AOP dreifach genießen: hauchdünn gehobelt, zu Flakes geraspelt oder zu kernigen „Möcklis“ gebrochen.  
[www.sbrinz.ch](http://www.sbrinz.ch)



Schweizer Raclette hat eine lange Historie. Raclette Suisse wird in Kantonen nördlich des Alpenkamms gefertigt, Walliser Raclette AOP im Wallis. Beide werden traditionell gefertigt und reifen rund 3 Monate lang. Das Besondere: Die knusprige Rinde kann mitverzehrt werden, da jeder Laib ohne jegliche Konservierungsstoffe hergestellt wird.  
[www.raclette-suisse.ch](http://www.raclette-suisse.ch)  
[www.walliserraclette.ch](http://www.walliserraclette.ch)



Dieser traditionsreiche Käse – auch als Freiburger bekannt – begeistert durch seine regionaltypischen Aromen und ist perfekt fürs Fondue geeignet. Jeder Laib wird im Kanton Freiburg aus besonders würziger Schweizer Milch gefertigt. Sein Name stammt vom lateinischen „vaccharinus“ ab und bedeutet „kleiner Kuhhirte“.  
[www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch)



Seine Heimat ist der beeindruckende Kanton Graubünden. Hier wird jeder Laib in Sennerein gefertigt, die in einer Höhe von 1.000 Metern liegen. Die große Kräuter- und Blumenvielfalt verleiht der Schweizer Bergmilch eine besondere Würze, die den Bündner Bergkäse während der 3- bis 8-monatigen Reife so aromatisch macht.  
[www.buendnerkaese.ch](http://www.buendnerkaese.ch)



Seit dem 12. Jahrhundert wird L'Etivaz AOP in den Waadtländer Alpen nur von Mai bis Oktober gefertigt: in rund 130 Chalets auf 1.000 bis 2.000 Metern Höhe. Die würzige Rohmilch der Sommerweiden wird im Kupferkessi über dem Holzfeuer erwärmt und nach mindestens 4,5 Monate Reife zu einem reinaromatischen Käse für Kenner.  
[www.etivaz.ch](http://www.etivaz.ch)



Dieser unverwechselbare Weichkäse aus dem waadtländischen Jura wird nur von Oktober bis April aus bester heimischer Milch von Hand hergestellt. Der Gürtel aus Tannerrinde verleiht Vacherin Mont-d'Or AOP sein exquisites Aroma mit einer Spur Tannin. Auch als Ofenkäse ist er ein Genuss.  
[www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)



Der kleine Weichkäse hat seine Wurzeln im waadtländischen Jura. Bereits im 17. Jahrhundert wurde er in den Alphütten rund um den Lac de Joux hergestellt. Heute entsteht er im Genfer See Gebiet. Tomme Vaudoise ist mild und cremig in der Konsistenz. Die feine Rinde bewahrt den zarten Milchgeschmack.  
[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

## HEISSE VERFÜHRUNG

# Schweizer Käsefondue

Je kürzer die Tage werden, umso größer wird die Lust auf einen geselligen Fondue-Abend mit guten Freunden.

Auch beim Schweizer Traditionsgericht Fondue ist die Zeit nicht stehen geblieben. Neben dem klassischen „Moitié-Moitié“, das je zur Hälfte aus Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP besteht, gibt es noch viele weitere verlockende Varianten, die immer wieder für Überraschungen im Caquelon sorgen.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von den originellen und köstlichen Fondue-Ideen inspirieren.



### DER KLASSIKER:

## Fondue Moitié-Moitié

#### Zutaten für 4 Personen:

400 g Le Gruyère AOP, frisch gerieben  
400 g Vacherin Fribourgeois AOP,  
frisch gerieben  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
350 ml Weißwein  
4 TL Maizena, leicht gehäuft  
1 TL Zitronensaft  
1 Gläschen Kirschwasser  
1 Prise Cayennepfeffer

#### Zubereitung:

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben, Le Gruyère AOP mit Maizena vermischen und zusammen mit Weißwein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren, Vacherin Fribourgeois AOP und Kirschwasser begeben, mit Cayennepfeffer würzen. Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten.

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND

**Vacherin®**  
Fribourgeois  
SWITZERLAND

# Schweizer Vier-Käsefondue

## MIT KNUSPRIGEM BÜNDNERFLEISCH-CRUMBLE

### Zutaten für 4 Personen:

#### **Bündnerfleisch-Crumble:**

2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 Schalotten, fein gehackt  
200 g Bündnerfleisch, fein gehackt

#### **Fondue:**

200 g Appenzeller® Käse  
200 g Le Gruyère AOP  
200 g Vacherin Fribourgeois AOP  
200 g Schweizer Emmentaler AOP  
1 Knoblauchzehe, in zwei Hälften  
4 EL Maisstärke  
500 ml trockener Weißwein  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Crumble in einer antihafbeschichteten Pfanne kross anbraten, gut mischen. Käse fein reiben. Den Caquelon mit der aufgeschnittenen Knoblauchzehe einreiben, Wein hinzugeben und aufkochen lassen. Wenn der Wein sprudelnd kocht, nach und nach den frisch geriebenen Käse zugeben und unter ständigem Rühren mit der aufgelösten Maisstärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Crumble bestreuen.



**Appenzeller®**  
SWITZERLAND

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND

**Vacherin®**  
Fribourgeois  
SWITZERLAND

**EMMENTALER®**  
SWITZERLAND  
Das Schweizer Original



## HOCHAROMATISCH

# Käsefondue mit Steinpilzen

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Le Gruyère AOP, grob gerieben  
300 g Vacherin Fribourgeois AOP,  
grob gerieben  
10 g getrocknete Steinpilze  
1–2 Knoblauchzehen  
1 TL Butter  
¼ l trockener Weißwein  
2 EL Kirschwasser  
Salz, Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
1 EL Speisestärke

### Zubereitung:

Steinpilze circa 30 Min. in warmem Wasser einweichen. Knoblauch fein hacken. Steinpilze abgießen, dabei 2 EL Steinpilzwasser auffangen. Pilze fein hacken. Butter im Caquelon schmelzen. Pilze und Knoblauch darin andünsten. Wein angießen und aufkochen lassen. Käse nach und nach zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. So lange weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Fondue mit Kirschwasser, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Stärke und Steinpilzwasser glattrühren, zum Fondue geben und unter weiterem Rühren andicken lassen. Caquelon auf ein Rechaud stellen.

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND

**Vacherin®**  
Fribourgeois  
SWITZERLAND

# GEHEIMNISVOLL WÜRZIG

## *Käsefondue mit Appenzeller*

### Zutaten für 4 Personen:

700 g Appenzeller® Käse,  
grob gerieben  
300 g Vacherin Fribourgeois AOP,  
grob gerieben  
1–2 Knoblauchzehen  
400 ml Apfelwein  
2½ TL Speisestärke,  
aufgelöst in 1 Gläschen Kirsch  
1½ TL Zitronensaft  
Pfeffer, Muskat, Paprika nach Belieben

### Zubereitung:

Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Apfelwein darin aufkochen, dann den geriebenen Käse handvollweise bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren rasch einstreuen und zu einer glatten Crème aufkochen. Ungefähr 10–15 Min. köcheln lassen. Zum Binden die in Kirsch aufgelöste Speisestärke sowie den Zitronensaft beifügen. Das Fondue unter stetem Umrühren weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer, Muskat und Paprika würzen und das Fondue sofort auf dem Rechaud servieren.

# AUSSERGEWÖHNLICH

## *Vacherin Mont-d'Or*

### *Käsefondue*

Vacherin Mont-d'Or  
SWITZERLAND 

### Zutaten für 4 Personen:

800 g Vacherin Mont-d'Or AOP,  
ohne Rinde, möglichst reif  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
200 ml Weißwein  
2 TL Speisestärke, gestrichen  
1 Gläschen Calvados  
Pfeffer, Muskat, Paprika,  
Cayennepfeffer  
1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Vacherin Mont-d'Or AOP im Weißwein bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren schmelzen. Stärke im Calvados auflösen, zum Fondue geben, kurz aufkochen, würzen und sofort servieren. Den fein gehackten Schnittlauch bei Tisch über das Fondue streuen.

## TIPPS FÜR

### *ein perfektes Fondue*

- Lassen Sie sich den Schweizer Käse frisch an der Bedienungstheke reiben. Pro Person werden ca. 200 bis 250 g benötigt.
- Zum Zubereiten und Servieren wird ein Caquelon verwendet. Gekocht wird das Fondue am schnellsten auf dem Herd. Bei Tisch sollte die Käsemasse dann nur noch leicht auf dem Rechaud köcheln.
- Ist das Fondue zu dünnflüssig, stellen Sie die Rechaudflamme höher, geben Sie etwas in Wein oder Kirschwasser aufgelöste Stärke bei und gegebenenfalls eine Handvoll geriebenen Käse. Gut umrühren und kurz aufkochen lassen.
- Das Brot, aus dem die Würfel zum Eintunken ins heiße Fondue geschnitten werden, sollte am besten vom Vortag sein.

Appenzeller®  
SWITZERLAND 

Vacherin®  
Fribourgeois  
SWITZERLAND 



## LEGENDÄRER GENUSS

### *original Schweizer Raclette*

Der Legende nach ließ sich schon Wilhelm Tell Raclette schmecken. Der Käse wurde vor dem offenen Feuer zum Schmelzen gebracht und die duftende Masse mit einem Messer auf einen Teller geschabt. Im 20. Jahrhundert gelangte die einstige Bauernmahlzeit von den Alpen in die Täler und wurde in kurzer Zeit zu einem „heißgeliebten“ Gericht. Zu dieser Zeit tauchte erstmals die aus dem Französischen stammende Bezeichnung „Raclette“ auf, die sich vom Begriff „racler“, also abschaben, herleiten lässt.

Heute sind die praktischen Raclette-Öfen mit Pfännchen beliebt, die sich bei Tisch jeder nach Lust und Laune mit den verschiedensten Zutaten füllen kann. Als Inspirationsquellen dienen Ihnen die Rezeptvorschläge auf den nächsten Seiten. Übrigens: Sie können zartschmelzenden Schweizer Raclette-Käse natürlich auch für köstliche Gerichte zum Gratinieren verwenden.

#### **Rein für Genießer – mit Rinde zum Mitessen!**

Raclette Suisse und Walliser Raclette AOP werden seit jeher ohne den Konservierungsstoff Natamycin (E235) hergestellt. Dank dieser Reinheitsgarantie können Sie die knusprige Rinde bedenkenlos mitgenießen.

## DAS GRUNDREZEPT

### *Walliser Raclette*

#### **Zutaten für 4 Personen:**

800 g Schweizer Raclettekäse,  
in Scheiben  
800 g kleine Kartoffeln

#### **Beilagen:**

Essiggurken, Silberzwiebeln,  
Mixed Pickles, Pfeffer, Paprikapulver

#### **Zubereitung:**

Kartoffeln in der Schale gar kochen.  
Raclettekäse mit Rinde im Pfännchen zum  
Schmelzen bringen. Mit Pfeffer und Paprika  
würzen. Mit den Pellkartoffeln und Beilagen  
auf einem Teller servieren.

## PIKANTE VARIANTE

### *Flammkuchen mit Speck und Raclette*

#### **Zutaten für 4 Personen:**

130 g Schweizer Raclettekäse,  
in kleinen Würfeln  
1 Paket Flammkuchenteig,  
rechteckig ausgerollt  
ca. 100 g Crème fraîche  
1 Paprikaschote, gewürfelt  
1–2 Frühlingzwiebeln, in Ringen  
8–10 Speckscheiben  
Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Flammkuchenteig auf das mit Backpapier  
belegte Blech legen. Mit Crème fraîche be-  
streichen. Raclettekäse, Paprika, Zwiebeln  
und Speck darauf verteilen. Im unteren  
Teil des auf 250° C vorgeheizten Ofens  
10–15 Min. backen. Mit Pfeffer würzen.



## SNACK ZUM DAHINSCHMELZEN

# Apéro-Zungen mit Schweizer Raclette

### Zutaten für 12 Stück:

100–150 g Schweizer Raclettekäse,  
in Stängelchen geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
Kapern, nach Belieben  
ca. 150 g gelbe und rote  
Cherrytomaten, halbiert  
1 Dose Sardellen  
50 g Salami  
Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Ausrollen

### Teig:

200 g Mehl  
½ TL Salz  
10 g Hefe, zerbröckelt  
ca. 125 ml Wasser  
1 EL Öl

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe mit dem Wasser anrühren, mit dem Öl hineingießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in 12 Stücke schneiden. Auf etwas Mehl zungenförmig dünn ausrollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, die Zutaten darauf verteilen, würzen. Auf der untersten Schiene des auf 220° C vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. backen. Sofort servieren.

## EDEL UND ZART

# Raclette vom Grill mit Filet-Spießchen

### Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Schweizer Raclettekäse  
300 g Rinderfilet  
8 Zweige Rosmarin (ca. 10 cm lang)  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
Salz, Pfeffer  
1 TL getrockneter Thymian  
80 g Kirschtomaten, halbiert  
1–2 EL eingelegter grüner Pfeffer

### Zubereitung:

Rinderfilet in ca. 3 cm große Stücke würfeln, 3–4 Würfel pro Spieß auf die Rosmarinzwige stecken. In einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian 1–2 Stunden marinieren. Anschließend je nach gewünschtem Gargrad einige Minuten grillen. Je 2 Scheiben Raclettekäse in ein Grill-Pfännchen geben. Je 2 Spieße schräg darauf legen, zusätzlich mit einigen Kirschtomaten und Pfefferkörnern belegen. Pfännchen auf dem heißen Grillrost platzieren, bis der Käse geschmolzen ist.

# Lust auf Fondue oder Raclette?

Schweizer Käse ist das Sinnbild für Handwerk und Natürlichkeit. Tagesfrisch wird die beste Schweizer Milch seit Jahrhunderten von Hand in Dorfkäsereien zu bestem Käse verarbeitet und während der Reifezeit sorgfältig gepflegt.

Werden die Tage kürzer, freut sich jeder auf ein Fondue im Freundeskreis. Gemütlicher und geselliger können Sie eigentlich gar nicht speisen! Wir zeigen Ihnen neben den bekannten Rezepten, wie überraschend und einfach der Klassiker abgewandelt werden kann. Wecken Sie den Gourmet in Ihren Gästen.

Bereits Wilhelm Tell wusste ein Schweizer Raclette zu schätzen. Die Technik des Abschabens (racler) vom heiß gemachten Laib gab dem Gericht seinen Namen – heute füllen Sie einfach die Raclette-Pfännchen bequem mit allerlei Köstlichkeiten! Aber lässt sich Schweizer Raclette auch grillen? Ja.

Gesellige Genussmomente wünscht Ihnen Schweizer Käse!

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)



Switzerland Cheese Marketing GmbH, Baldham, Tel.: 0 81 06/89 87 0, [info@schweizerkaese.de](mailto:info@schweizerkaese.de)

Schweiz. Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

