



# FONDUE

DIE GU KÜCHENBIBLIOTHEK

Rezeptfotos: Michael Brauner  
Fotos Warenkunde und Küchentechnik:  
Michael Brauner / Studio Teubner

Rezepte:  
Petra Casparek                      Angelika Ilies  
Martina Kittler                      Gudrun Ruschitzka

Warenkunde und Küchentechnik: Annette Heisch

# Inhalt



## 6 Wegweiser zum richtigen Rezept

Wichtige Infos rund ums Garen im Fondue- und Feuertopf. Und: Alle Rezepte mit Zubereitungszeit, Nährwerten und besonderen Eigenschaften übersichtlich in einer Tabelle.



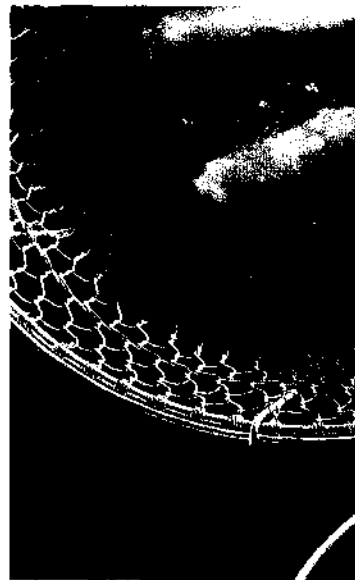
## 14 Küchentechnik

Wie gelingen Brühe-, Fett- und Käsefondue oder süßes Fondue problemlos? Außerdem: Wissenswertes über Fonduetöpfe. Dazu Grundrezepte für Brühen, Ausbackteige, Saucen und pikante Beilagen.



## 28 Warenkunde

Was sich für Fondues besonders eignet: Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse und Käse. Dazu: würzige Zutaten und beliebte Beilagen.



## 34 Mit Brühe

Dampfend heiße würzige Brühen aus Fleisch, Geflügel oder Gemüse sind ideal zum kalorienarmen Garen im Fondue- oder Feuertopf. Dazu gibt's viele passende Saucen.

## 66 Mit Fett

Knusprig und appetitlich braun brutzeln Fleisch, Fisch und Gemüse im siedend heißen Fett. Brot, Salate und köstliche Saucen machen den Genuß perfekt.



## 100 Mit Käse

Herrlich cremig und wunderbar würzig laden Käsefondues zum Tunken ein. Ob traditionell mit Schweizer Käse, originell und besonders würzig mit Edelpilzkäse oder feinaromatisch mit Frischkäse.

## 124 Süße Fondues

Ob als beliebte Überraschung für die Kinderparty oder originelles Dessert – Süßes mit Schokolade oder feinen Cremes bringt Abwechslung in die Fondueküche.

## 140 Register und Küchendolmetscher

