Co to je fondue?

Kde se vzalo fondue?

Historie tohoto pokrmu začíná v 18. století ve Švýcarsku, přesněji v kantonu Neuchatel.**Základem původního sýrového fondue byla směs dvou sýrů, bílého vína a mouky, jelikož těchto surovin byl ve Švýcarsku dostatek v každé domácnosti.** Vznik fondue byla proto **spíše praktická než gurmánská záležitost**. Sýr i chléb totiž přes zimu velmi rychle tvrdly.

A **místní lidé zjistili, že pokud se sýr nahřeje a chléb se v něm omočí, vše hned lépe chutná** Navíc společné posezení okolo stolu, kde plápolal pod mísou plamének, nebylo jistě uprostřed zimy k zahození. Dnes bereme fondue spíše jako labužnickou událost a zpestření při posezení s přáteli.

Info: www.fondue.cz

Vyzkoušejte naše recepty na fondue:

Receptů na fondue najdeme nepřeberné množství, vedle klasického sýrového fondue můžeme připravit například oblíbené čokoládové fondue. Pojďte se spolu snámi podívat na některé běžné i méně obvyklé recepty…

Ženevské fondue

400 g ementálu, 2 dl bílého vína, česnek, bílý pepř, muškátový oříšek, škrob, sklenka vodky

Keramický rendlík vytřeme česnekem, aby pokrm získal příznačnou vůni. Nakrájíme ementál na drobné kousky. Rendlík postavíme na oheň a vlijeme do něj bílé víno. Vsypeme půl lžičky mletého bílého pepře a špetku strouhaného muškátového oříšku. Když víno začne vřít, přidáme ementál a stále mícháme. Odstavíme rendlík a v troše vína rozpustíme lžičku škrobu. Smícháme se sýrem a opět postavíme na oheň. Přilijeme sklenku vodky nebo višňovice a šleháme dál. Rendlík s fondue postavíme doprostřed stolu. Usedneme kolem, na vidličky nabodáme kousky chleba a máčíme v sýrové dobrotě. Zapíjíme dobře chlazeným bílým suchým vínem.

Sýrové fondue

800 g sýra Ementál, 2 dl bílého vína, 1 lžíce brandy, 1 lžička škrobu, muškátový oříšek, chilli paprička

K napichování: *chléb, hrozny, olivy, ořechy, paprika, fíky*

Nádobu na fondue vytřeme chilli papričkou, vlijeme víno a zahřejeme. Vsypeme kousky sýra se strouhaným muškátovým oříškem a mícháme, až vznikne omáčka. Dohustíme škrobovou moučkou rozmíchanou s troškou vína, krátce povaříme a dolijeme brandy. Necháme na mírném ohni uprostřed stolu, střídavě napichujeme pečivo a máčíme v sýrové omáčce. Různé doplňky nám chuťově doladí celý pokrm.

Lesnické fondue

100 g čerstvých žampiónů, 1 lžíce másla, 250 g plnotučného krájeného sýra, 2 sklenky suchého bílého vína, 2 polévkové lžíce kondenzovaného mléka, pepř

Čerstvé žampióny očistíme, důkladně omyjeme, necháme okapat a nadrobno nakrájíme. Na máslo ve fondue-hrnci přidáme žampióny a krátce podusíme. Přidáme nastrouhaný sýr a víno a za stálého míchání na mírném ohni necháme roztavit. Když je fondue krémovitá, vmícháme kondenzované mléko a dochutíme pepřem. Do lesnické fondue namáčíme kousky chleba nebo pečiva.
Příloha: chléb, pečivo

Sýrové fondue s ořechy

Kus špeku, 2 sklenky bílého vína, 250 g plnotučného sýra na krájení, 1 lžíce nasekaných vlašských ořechů, 1 lžička škrobu, 2 lžíce meruňkovice

Hrnec vytřeme kouskem špeku a víno v něm ohřejeme na malém plameni. Nastrouhaný sýr a vlašské ořechy přidáme k vínu a na malém plameni mícháme tak dlouho, dokud hmota nezkrémovatí. Přidáme škrob rozmíchaný v malém množství vody, necháme krátce povařit a nakonec přimícháme ještě meruňkovici.

Příloha: chléb, černé pečivo, hrozny, olivy, fíky

Meklenburgské fondue

Kus špeku, 2 sklenky bílého vína, 2 polévkové lžíce jemně nakrájené šunky, 250 g plnotučného krájeného sýra, 1 čajová lžička škrobu, špetka majoránky, 2 polévkové lžíce slivovice

Hrnec vytřeme špekem, víno zahřejeme na malém plameni a necháme v něm krátce proležet šunku. Pozor, víno se nesmí vařit! Přidáme nastrouhaný sýr a tak dlouho mícháme, dokud fondue není krémová. Přidáme škrob rozmíchaný v troše studené vody, ještě jednou krátce necháme povařit a ochutíme majoránkou. Nakonec přidáme slivovici. Do tohoto fondue namáčíme například pečené či smažené hranolky.

Flambované fondue

1 stroužek česneku, 1 polévková lžíce másla, 2 sklenky bílého vína, 250 g plnotučného sýra na krájení, 1 čajová lžička škrobu, špetka pepře, 3 polévkové lžíce višňovice

Hrnec vymažeme utřeným česnekem, přidáme máslo a víno a pomalu nahřejeme na mírném plameni. Přidáme nastrouhaný sýr a tak dlouho mícháme, dokud hmota nezkrémovatí. Potom přidáme škrob rozmíchaný v malém množství vody a vše necháme ještě jednou krátce povařit. Ochutíme pepřem. Višňovici nabereme do naběračky, nahřejeme nad hořící svíčkou a zapálíme. Hořící alkohol nakapeme na fondue. Místo višňovice můžeme použít i jiný alkohol.

Příloha: chléb, tmavé pečivo, olivy, hrozny

Burgundské fondue

1 kg dobře uležených hovězích řezů, koňak, asi 1 l oleje, sůl, pepř, paprika, různé pikantní omáčky a přílohy

Maso nakrájíme na kostky tvaru chuťovek a pokapeme v misce koňakem. Obrátíme a necháme asi hodinu proležet. Poté kostky masa vyndáme, necháme okapat a rozdělíme do mističek na 4 porce. Mezitím rozpálíme olej v nádobě na sporáku, který poté na stole na topítku fondue udržujeme dále na bodu varu. Každý si nabodne kostku masa na vidličku a ponoří ji do horkého oleje. Po dvou minutách jsou kostky masa zcela propečené. Kdo chce mít maso uvnitř syrové, musí čas zkrátit. Masové kostky budou chuťově výraznější okořeněné solí, pepřem nebo paprikou, namáčené v v připravených pikantních omáčkách a s různými přílohami. Během konzumace se opeče další masová kostka v horkém oleji.

Vinné fondue

100 g sladkých mandlí, 1 l bílého vína, 1 l masového vývaru, vždy po špetce soli a zázvoru

Nadrobno nasekané mandle nahřejeme spolu s vínem v hrnci na mírném plameni – nenechat vařit! Zalijeme polévkovým vývarem, okořeníme a necháme ještě 10 minut proležet na mírném ohni. Do vinné fondue namáčíme kostky bílého nebo černého chleba, nebo pečením upraveného masa.

Čokoládové fondue

400 g hořké čokolády, 50 g krupicového cukru, 2 a 1/2 dl mléka, špetka mleté skořice, 1 lžička strouhané pomerančové kůry, 1 lžička citronové šťávy

Jednohubky: oloupané hrušky nebo broskve, kousky ananasu, oloupané banány, pomeranče nakrájené na čtvrtky, jahody, citronová šťáva

Hořkou čokoládu nastrouháme do hrnce a za stálého míchání rozpustíme ve vodní lázni. Přidáme krupicový cukr, skořici, pomerančovou kůru, citronovou šťávu, nakonec přilijeme mléko a přivedeme do mírného varu. Směs přelijeme do nádoby na fondue.
Očištěné ovoce nakrájíme na větší kostky, pokapeme citronovou šťávou a rozložíme na mísu. Nádobu s čokoládou přesuneme na vařič uprostřed stolu a nastavíme na nízkou teplotu.

Ovoce napichujeme na vidličku a namáčíme v teplé čokoládě.