

**STOCKLI**



Käsefondueplausch  
Fondue au fromage, soirée plaisir



# Fondue – Das Traditionelle

Für 4 Personen

- 5 Knoblauchzehen  
fein geschnitten, Caquelon ausreiben  
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 800 g Fonduemischung  
(600 g Greyerzer, 200 g rezenter Appenzeller)
- 4 TL Maisstärke (Maizena)  
vermischen
- 3.5 dl Weisswein trocken
- 1 TL Zitronensaft  
in das Caquelon geben und bei kleinem Feuer  
unter stetigem Rühren aufkochen bis  
der Käse geschmolzen ist.  
Mit Muskat und Pfeffer würzen
- 1 Gläschen Kirsch  
beifügen und rühren
- Pariserbrot  
in mundgerechte Stücke schneiden,  
auf die Fonduegabel stecken,  
in Fondue tunken und geniessen  
Ananas- und Birnenstücke sind  
erfrischend und passen hervorragend dazu

# Tomatenfondue – der würzige Süden

Für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen  
fein geschnitten, Caquelon ausreiben
- 1 EL Olivenöl  
beifügen und erhitzen
- 1 Zwiebel, klein  
gehackt, beifügen und dünsten
- 3 EL Tomatenpüree  
kurz andünsten
- 4 dl Weisswein trocken  
ablöschen und gut verrühren  
Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin  
frisch oder getrocknet beifügen
- 350 g Greyerzer
- 350 g Freiburger Vacherin
- 100 g Taleggio  
Käse reiben und dem Weisswein beifügen und  
bei kleinem Feuer unter stetigem Rühren aufkochen
- 1 Gläschen Kirsch
- 4 TL Maisstärke (Maizena)  
Maisstärke im Kirsch auflösen und  
hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen  
Muskat und Pfeffer  
nach Belieben würzen  
Oliven-Ciabatta  
in mundgerechte Stücke schneiden,  
auf die Fonduegabel stecken, in  
Tomatenfondue tunken und geniessen...

# Zigerfondue – das Rezente aus dem Glarnerland

Für 4 Personen

- 3 Knoblauchzehen  
fein geschnitten, Caquelon ausreiben
- 250 g Greyerzer
- 250 g Freiburger Vacherin
- 250 g Glarner Alpkäse
- 4 dl Weisswein trocken  
Käse reiben, mit Maizena mischen  
den Weisswein beifügen, alles in das  
Caquelon geben und bei kleinem Feuer  
unter stetigem Rühren aufkochen
- 4 TL Maisstärke (Maizena)
- 50 g Ziger fein gerieben  
Fondue würzen  
Muskat und Pfeffer  
nach Belieben würzen
- 1 Gläschen Kirsch  
beifügen und rühren
- Dunkles Ruchbrot, Ciabatta  
in mundgerechte Stücke schneiden,
- oder Pariserbrot  
je nach Belieben auf die Fonduegabel stecken,  
in Käsefondue tunken und geniessen...



# Freiburger Vacherinfondue

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe, halbiert  
Caquelon ausreiben  
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 2-3 dl Wasser  
erhitzen
- 1 kg Mischung aus verschiedenen gut gereiften Vacherins  
in das Caquelon geben und langsam  
schmelzen lassen, wenn nötig,  
noch etwas lauwarmes Wasser zufügen
- 1 Prise Pfeffer  
beifügen und rühren  
Das Käsefondue soll samtartig, von cremiger  
Konsistenz, gut gebunden und angenehm warm sein  
Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten  
Brot und Kartoffeln  
in mundgerechte Stücke schneiden,  
auf die Fonduegabel stecken,  
in Fondue tunken und geniessen...

# Fondue moitié-moitié

Für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe, halbiert  
Caquelon ausreiben  
je nach Geschmack im Caquelon lassen
- 400 g Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt
- 4 TL Maisstärke (Maizena)  
vermischen
- 3.5 dl Weisswein
- 1 TL frischer Zitronensaft  
in das Caquelon geben und unter  
kräftigem Rühren aufkochen
- 400 g Freiburger Vacherin, in kleine Würfel geschnitten  
Hitze reduzieren, Freiburger Vacherin begeben  
und tüchtig rühren, bis er schmilzt  
Das Fondue darf nicht mehr kochen
- 1 Gläschen Kirsch
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer  
beifügen und rühren  
Das Fondue auf dem Rechaud warm halten





# Fondue – La traditionnelle

Pour 4 personnes

- 5 gousses d'ail  
coupées fin, frotter le caquelon avec  
et les laisser dans le caquelon si on le désire
- 800 g Mélange à fondue  
(600 g Gruyère, 200 g d'Appenzeller corsé râpé)
- 4 CC féculé de maïs (maïzena)  
mélanger
- 3.5 dl vin blanc sec
- 1 CC jus de citron
- mettre le tout dans le caquelon et  
porter à ébullition à petit feu, tout en remuant  
constamment.
- muscade et poivre  
assaisonner à volonté
- 1 petit verre de Kirsch  
ajouter et remuer
- baguette parisienne  
couper en morceaux, piquer sur la fourchette  
à fondue, plonger dans la fondue et savourer  
Morceaux d'ananas et de poire sont rafraîchissants  
et s'accordent parfaitement avec cette fondue

# Fondue aux tomates – les saveurs du Sud

Pour 4 personnes

- 3 gousses d'ail  
hachées menu, frotter le caquelon
- 1 CS huile d'olive  
ajouter et chauffer
- 1 oignon, petit  
haché, ajouter et étuver
- 3 CS purée de tomate  
étuver brièvement
- 4 dl vin blanc sec  
mouiller et bien mélanger  
origan, marjolaine, thym, romarin  
frais ou séché, ajouter
- 350 g Gruyère
- 350 g Vacherin fribourgeois
- 100 g Taleggio  
râper le fromage, l'ajouter au vin  
et porter à ébullition à petit feu,  
tout en remuant constamment
- 1 petit verre de Kirsch
- 4 CC fécule de maïs (maïzena)  
diluer la Maïzena dans le Kirsch  
et redonner un bouillon  
muscade et poivre  
assaisonner à volonté
- Ciabatta aux olives  
couper en morceaux, piquer sur la fourchette  
à fondue, plonger dans la fondue et savourer



# Fondue au fromage aux fines herbes – la recette de Glaris

Pour 4 personnes

- 3 gousses d'ail  
hachées menu, frotter le caquelon
- 250 g Gruyère
- 250 g Vacherin fribourgeois
- 250 g fromage des Alpes glaronnaises
- 4 dl vin blanc sec
- 4 CC fécule de maïs (maïzena)  
râper le fromage, le mélanger avec la Maïzena,  
ajouter le vin blanc; mettre le tout dans le  
caquelon et porter à ébullition à petit feu,  
tout en remuant constamment
- 50 g râper finement le fromage aux herbes  
assaisonner la fondue  
muscade et poivre  
assaisonner à volonté
- 1 petit verre de Kirsch  
ajouter et remuer
- Pain complet, ciabatta  
couper en morceaux, piquer sur
- ou baguette parisienne  
la fourchette à fondue, plonger dans  
la fondue au fromage et savourer

# Fribourgeoise au vacherin

Pour 4 personnes

- 1 gousse d'ail coupée en deux  
frotter le caquelon  
et les laisser dans le caquelon si on le désire
- 2-3 dl d'eau  
chauffer
- 1 kg de mélange de différents Vacherins bien affinés  
mettre dans le caquelon et laisser fondre  
lentement, si nécessaire ajouter un peu d'eau tiède
- 1 pincée de poivre  
ajouter et remuer
- La fondue doit être onctueuse, crémeuse et même un peu collante et agréablement chaude  
Maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud  
couper du pain et des pommes de terre  
en morceaux, piquer sur la fourchette  
à fondue, plonger dans la fondue et savourer



# Fondue moitié-moitié

Pour 4 personnes

- 1 gousse d'ail coupée en deux  
hachées menu, frotter le caquelon  
et les laisser dans le caquelon si on le désire
- 400 g Gruyère AOC râpé ou en lamelles
- 4 CC Maïzena  
mélanger
- 3.5 dl vin blanc
- 1 CC jus de citron frais
- Mettre dans le caquelon et  
porter à ébullition à petit feu
- 400 g Vacherin fribourgeois, coupé en petits  
Réduire l'apport de chaleur, ajouter le Vacherin  
fribourgeois et remuer vivement jusqu'à ce que  
le fromage soit fondu  
Ne plus laisser bouillir la fondue
- 1 petit verre de kirsch
- 1 pincée de poivre de Cayenne  
ajouter
- Maintenir le caquelon au chaud sur le  
réchaud à feu très doux



# Stöckli goes Cheese



reddot design award  
winner 2005

## ALPINE

Fonduegarnitur  
Service à fondue

DESIGN BY ANDRE GILLI



## CLASSIC

Käsefonduecaquelon Guss  
Caquelon à fondue en fonte

DESIGN BY HERBERT FORRER



## EMOTION

Käsefonduecaquelon  
Caquelon à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



## ELÉGANCE

Käsefonduecaquelon Guss  
Caquelon à fondue en fonte

DESIGN BY HERBERT FORRER



## TRADITION

Käsefonduecaquelon mit Dekor  
Caquelon à fondue avec décor

DESIGN BY HERBERT FORRER





### HARMONY / ELÉGANCE

Fonduegarnitur  
Service à fondue

---

DESIGN BY ANDRE GILLI &  
HERBERT FORRER



### HARMONY CRYSTAL ELEMENTS

Fonduegarnitur\*  
Service à fondue\*

---

DESIGN BY ANDRE GILLI &  
HERBERT FORRER



### ARAGON / ALPAUFZUG

Fonduegarnitur  
Service à fondue

---

DESIGN BY HERBERT FORRER



### ATLANTIS

Fonduegarnitur  
Service à fondue

---

DESIGN BY HERBERT FORRER



### FLURINA

Fonduegarnitur  
Service à fondue

---

DESIGN BY HERBERT FORRER



### ALPAUFZUG

Fonduegarnitur  
Service à fondue

---

DESIGN BY HERBERT FORRER

\*Made with CRYSTALLIZED™ - Swarovski Elements



## HOT\*TOP

Fondurechaud mit KISAG Gasbrenner  
Réchaud avec KISAG brûleur à gaz

---

DESIGN BY JEAN-FRANCK HASPEL



## CLASSIC

Dochtenbrennerrechaud  
Réchaud à fondue avec brûleur à mèche

---

DESIGN BY HERBERT FORRER



## AVALON

Rechaud elektrisch  
Réchaud électrique

---

DESIGN BY PRODUKT DESIGN ZÜRICH



## ARAGON LARGE

Rechaud anthrazit  
Réchaud antracite

---

DESIGN BY HERBERT FORRER



## CHOCO-CHEESE

Schokoladen- und Käsefonduegarnitur  
Service à fondue au fromage/chocolat

---

DESIGN BY HERBERT FORRER

Weitere Stöckli Produkte unter

Vous trouverez d'autres produits  
Stöckli sous

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

# Das perfekte Zubehör

## Les accessoires parfaits



### ALPINE CRYSTAL ELEMENTS

Käsefonduegabeln\*  
Fourchettes à fondue\*

DESIGN BY HERBERT FORRER



Käsefonduegabeln Holz  
Fourchettes à fondue, en bois

DESIGN BY HERBERT FORRER



### ALPINE

Käsefonduegabeln  
Fourchettes à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



### TRADITION

Kirschcaquelon  
Caquelon kirsch

DESIGN BY HERBERT FORRER



### TRADITION

Fondueteller  
Assiette à fondue

DESIGN BY HERBERT FORRER



Wärmeverteilplatte  
Plaque de répartition de la chaleur

VON HERZEN  STÖCKLI  
DE TOUT COEUR

**V**  
**STÖCKLI**

A. & J. Stöckli AG  
CH-8754 Netstal  
Tel. +41(0)55 645 55 55  
Fax +41(0)55 645 54 55  
haushalt@stockli.ch  
[www.stockliproducts.com](http://www.stockliproducts.com)

11029 / 03.15 / 10'000