

Fondue für die ganze Familie



In meinem [Artikel für Raclette](#) verrate ich dir einen Tipp, wie du die einzelnen Zutaten ganz einfach und praktisch auf dem Tisch präsentieren kannst.

Welche Beilagen passen zu Fondue?

Fondue und ein kahler Tisch? Das passt nicht zusammen. Stattdessen ist der Esstisch meist bunt und reichhaltig gedeckt mit den verschiedensten Zutaten, Beilagen und Saucen. Ohne Brot geht beim Fondue nichts und für manche Gäste genügt es auch schon, einfach nur ein gutes Stück Brot in den geschmolzene Käse zu tunken. Ein paar bunte, frische Beilagen, wie Salate oder Dips, passen aber auch wunderbar zum Fondue. Damit lässt sich gut die Wartezeit auf die nächste fertige Fonduegabel überbrücken. Weil Fondue an sich ja schon etwas mächtig ist, darf es abseits der Spieße gerne auch etwas leichter hergehen.

Salate als Beilage zum Fondue:

Blattsalate bringen Frische auf den Teller. Gerade zum Winter eignen sich aromatische Variationen mit [Feldsalat](#), Rucola oder Radicchio. Getreidesalate mit Couscous, Hirse oder Bulgur kommen auch bei Kindern gut an. Wir sind große Fans von diesem [Couscous-Salat](#). Für Kinder, die eventuell noch leichte Berührungsängsten zum Fondue haben, ist man mit einem [Nudelsalat](#) immer auf der sicheren Seite.

Diese Saucen schmecken gut zu Fondue:

Von fruchtig bis würzig sind Saucen das i-Tüpfelchen eines gelungenen Fondueabends. Klassiker wie Ketchup und BBQ-Sauce gehören genauso dazu, wie ein cremiger Quark-Dip, der gut zu Kartoffeln und Brot schmeckt. Ebenso sehr beliebt sind fruchtig-würzige Chutneys. Mein [Kirsch-Chutney](#) rundet ein Käsefondue harmonisch ab.

Wie viele Zutaten sollte man pro Person rechnen?

Lebensmittel verschwenden geht gar nicht, aber wir möchten natürlich auch nicht, dass die Gäste hungrig bleiben. Diese Richtwerte helfen Pi mal Daumen, wenn du nicht genau weißt, wie

viel Lebensmittel du beim Fondue vorbereiten solltest: Rechne für deinen Fondue-Abend etwa **200-250 g Fleisch** pro (erwachsene) Person und **150 g Gemüse** ein. Je nachdem, wie viel weitere Beilagen, Brot und Dips du dazu anbietest, kannst du die Menge entsprechend reduzieren.

Welches Equipment benötigst du für Fondue?

Du möchtest das erste Mal selbst Fondue machen und stehst vor einigen Fragen. Was du auf jeden Fall klären solltest, sind drei Dinge:

- **Fonduegerät:** Kommt das Fondue nur in kleiner Runde zum Einsatz oder möchtest du bis zu 8 Personen damit verköstigen? Je nachdem richtet sich die für dich geeignete **Größe** des Geräts. Außerdem stehen verschiedene **Materialien** und die **Hitzequelle** zur Auswahl. Soll das Fondue mit Strom betrieben werden oder klassisch mit Brennstoff? **Gusseisen** ist besonders wärmeleitfähig, die Caquelon des traditionellen Käsefondues besteht allerdings aus Keramik.
- **Fonduebesteck:** Abgesehen vom Topf, entscheiden die Gabeln über den Erfolg eines gelungenen Fondueabends. Für jeden Gast solltest du **2 Stück** parat haben, sodass man zeitgleich Fleisch und Gemüse garen kann.
- **Hitzequelle:** Bei klassischen Fonduegeräten benötigst du Brennpaste, damit die kleine Flamme den ganzen Abend lang Hitze abgibt. Der Vorteil dabei ist, dass kein Kabel auf dem Tisch stört. **Elektrische Fondues** hingegen lassen sich besser in der Temperatur regulieren und werden schneller heiß. Außerdem eignen sich elektrische Fondues aufgrund der genauen Regulierbarkeit auch für Schokofondues.

Süße Fondue Variante

Und das Süße kommt zum Schluss: Du hast dich sicher schon gefragt, wo meine Anleitung zum [Schokofondue](#) bleibt - denn dieses zartschmelzende Erlebnis ist zwar kein Fondue im klassischen Sinne, aber dennoch ein großer kulinarischer Hit für die ganze Familie!

Für das Party-Essen für Naschkatzen benötigst du nur **geschmolzene Schokolade** und frisches Obst zum Eintunken. Neben Früchten wie **Ananas, Apfel, Banane und Beeren**, runden außerdem **Marshmallows, Kekse** oder kleine **Waffeln** das Dessert für Schokofans himmlisch ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

