

STÖCKLI





Mein Lieblingsfondue

Fondue Chinoise, Bourguignonne, Gemüse oder doch Fisch?

Mit der Stöckli Fonduegarnitur geniessen Sie Ihr Lieblingsfondue, so wie das Herz begehrt. Bei uns dreht sich alles nur um das eine: Gemeinsam essen, gemeinsam geniessen – immer und überall.

Fondues sind sehr beliebt – nicht nur an Weihnachten. Laden Sie Freunde ein, setzen Sie sich mit der Familie oder den Nachbarn an einen Tisch. Wir zeigen, wie ein verführerisches Fondue mit raffinierten Saucen am besten zubereitet wird und sicher gelingt.

Auf die Fondue-Gabel, fertig, los ...

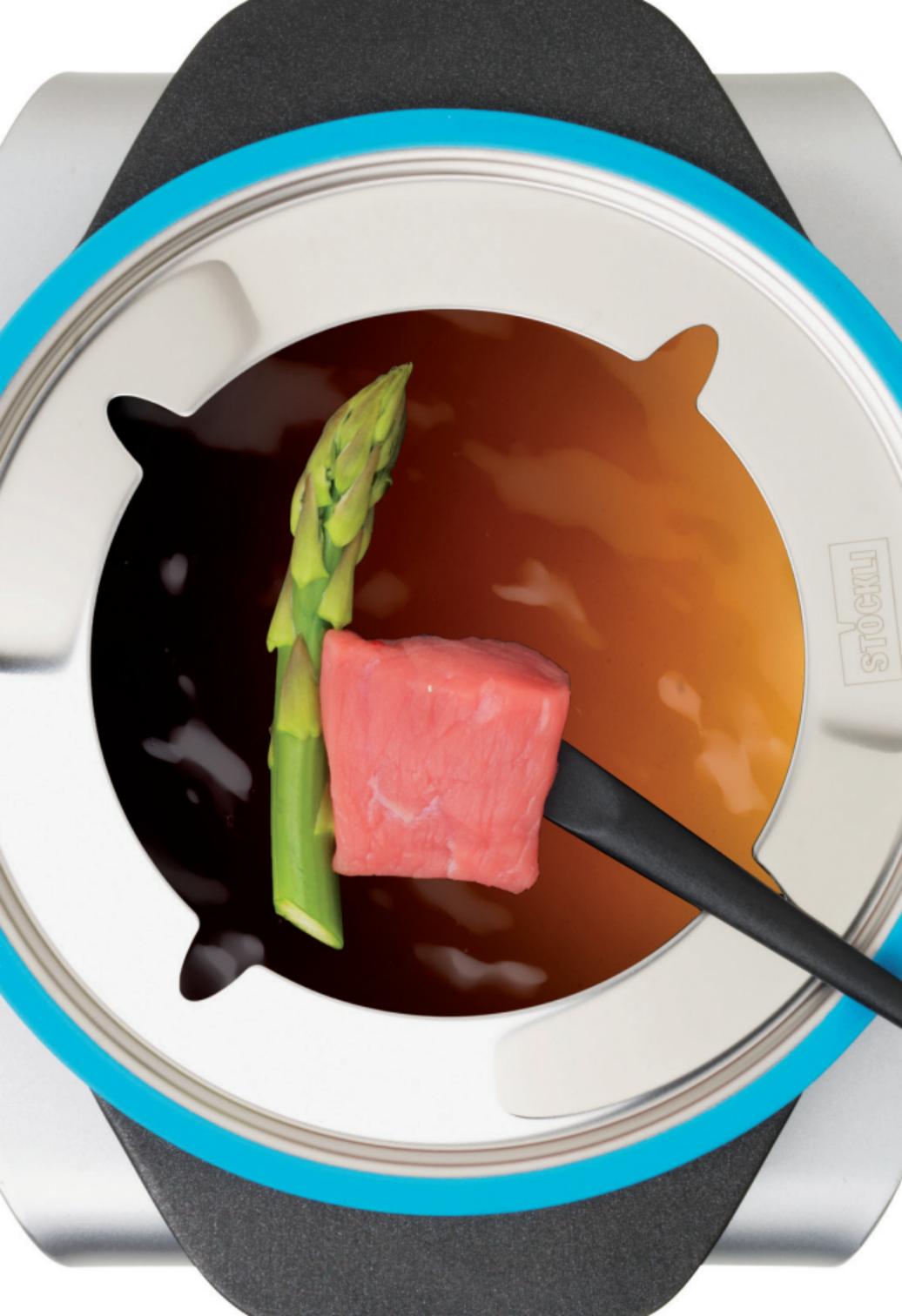
[Ihre Stöckli AG wünscht «ä Guetä»](#)

FONDUE-TRÄUME: EIN TOPF, VIELE KÖCHE, GUTE LAUNE

Ob Öl oder Bouillon – die Antwort ist reine Geschmacksache. Wer sein Fleisch knusprig mag, entscheidet sich besser für ein Fondue Bourguignonne mit Öl. Die kalorienärmere Variante mit Gemüse- oder Kalbsbouillon ist perfekt fürs Fondue Chinoise.

Den Sud einfach mit Gemüse oder etwas «Geist» aufpeppen: Zwiebeln, Karotten oder Sellerie, als auch Apfelwein, Sherry oder Portwein.

*Ganz nach
Ihrem Gusto....*



STOCKLI

FONDUE BOURGUIGNONNE

Für 2 Personen

- 0.8 l Erdnuss-, Oliven-, Kokos- oder Rapsöl
Öl auf 160°C erhitzen und im
Fonduetopf heiss halten
- 300 - Fleisch, in Würfel geschnitten
- 400 g Rinds-, Kalb-, Schweine-, Poulet-, Lamm-,
Kaninchen-, Truthahn- oder Straussenfleisch
Fleisch trocken tupfen
Fleischstücke auf Fonduegabel stecken und
im Topf frittieren. Durch das Eintauchen in
das heisse Öl werden die Poren sofort
verschlossen und der Saft bleibt im
Fleischstück enthalten.

zum Bourguignonne passen vielerlei Saucen
wie Tartar-, Ziger-, Kräuter-, Ingwer- oder
eine Whiskysauce.

variantenreiche Beilagen: bunte Salate,
Knoblauch-Baguettes, Pommes Chips,
Essiggemüse, Früchte oder wie wäre es
mit einem cremigen Risotto?

Vorsicht: Rohes Fleisch immer in einen
separaten Teller legen.



FONDUE CHINOISE

Für 2 Personen

- 300 - Fleisch in feinen Scheiben
 - 400 g Poulet, Truthahn, Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet
oder als vegetarische Variante: Tofu

 - 0.8 l Fleisch- oder Gemüsebouillon
 - 200 g Gemüse geschnitten (Rüebli, Lauch, Sellerie)
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Zweige Thymian
- Bouillon und alle Zutaten auf dem Herd rund
1 Stunde köcheln, durch ein Sieb in den
Topf giessen und auf dem Rechaud warm
halten
- 1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
beigeben

Dazu werden je nach Vorliebe Gemüse, Brot,
Reis, Pommes-Chips, exotische Früchte als
auch köstliche Saucen wie
Knoblauch-, Kräuter-Pfeffer-, Cocktail- oder
eine Currysauce serviert

JÄGERMEISTER CHINOISE

Für 4 Personen

- 10 Stk. getrocknete Marroni
 - 5 Stk. getrocknete Tomaten
 - 50 g Rüebli
alles im Topf glasig anziehen
 - 50 g Lauch
 - 50 g Sellerie
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 dl Portwein rot
ablöschen
 - 1 dl Geflügelbouillon
 - 8 dl Wildfond (erhältlich im Warendetail-Handel)
beides begeben
 - 6 Stk. Wachholderbeeren
 - 1 Stk. Lorbeerblatt
- Alles zusammen ca. 10 Min.
ziehen lassen.
Ganz nach Belieben kann Fleisch
aller Wildtierarten verwendet werden



GOURMET-FISCHFONDUE

Für 2 Personen

- 0.8 l Gemüsebouillon oder Fischfond
auf dem Herd erhitzen, anschliessend den
Topf auf das Rechaud stellen
- 400 g Fisch: Lachs, Seeteufel, Thunfisch, Kabeljau,
Langustenschwänze, Scampi, Crevetten,
Jakobsmuscheln, Pulpo, Zander, ...
Fisch trocken tupfen, in mundgerechte Stücke
schneiden
- 150 g Gemüse: Broccoli, Karotten, Sojasprossen,
Lauch, Champignons, Wirsing, etc.
Gemüse klein schneiden, im Steamer dämpfen

Gemüse und Fisch ins Fondue tunken
und geniessen.

- 1 Zitrone in Scheiben schneiden
zum beträufeln

Reis oder Ofenkartoffeln sowie feine Saucen
wie Kräuter-, Limetten-, Cocktail-, Knoblauch-
oder Ingwersauce schmecken hervorragend
zum gesunden Fischfondue.

- Tipps Zum Fischfondue ideal: die Stöckli Fonduesiebe.
Die Fischstücke nicht zu lange garen.



DIE SAUCE MACHTS

Die schmackhaften Dips sind die bunten Highlights! Ob Curry, Cocktail, Kräuter oder Tartarsauce – Hausgemachtes schmeckt einfach!

Wir haben unsere Saucen für Sie neu rezeptiert. Nun sind sie noch leichter und bekömmlicher. Für ein Fondue zu viert empfehlen wir 4-5 Saucen zur Auswahl.

TARTARSAUCE

80 g Crème fraîche

80 g Rahmquark

1 Schalotte fein gehackt und kurz angeschwitzt

2 Essiggurken, klein gewürfelt

2-3 EL geschnittener Schnittlauch

1-2 EL gehackte krause Petersilie

½ TL Apfelessig

½ TL Gurkenwasser

Meersalz, weissem Pfeffer,

eine Prise Chilipulver

KNOBLAUCHSAUCE

3 EL Rahmquark

2 EL Crème fraîche

1 Knoblauchzehe gepresst

1 EL Schnittlauch

Meersalz, weisser Pfeffer

ZIGERSAUCE

1 EL Quark

2 EL Crème fraîche

1 EL fein geriebener Glarner Schabziger

1 EL fein geschnittener Schnittlauch

KRÄUTERSAUCE

1 EL Quark

1 EL Joghurt oder Hüttenkäse

1 EL Crème fraîche

1 EL gemischte fein gehackte Kräuter z.B. Petersilie,
Schnittlauch, Dill, Basilikum

Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle

wenig Zitronensaft

INGWERSAUCE SÜSS

1 EL Ingwerwurzel fein reiben

2 EL Magerquark

1 EL Joghurt nature

1 TL Honig

Meersalz

CURRYSAUCE

½ Banane, mit der Gabel vollständig zerdrückt

1 TL Madras Curry

1 TL süsses Curry

2 EL Quark

1 TL Kokosmilch

Meersalz

SAFRANSAUCE

1 dl Schlagrahm
½ Briefchen Rahmhalter
½ Briefchen Safran
150 g Magerquark
1 Kardamomsamen oder
eine Prise Kardamompulver
Meersalz, Pfeffer

COCKTAILSAUCE

1 EL Tomatenmark
1 EL Ketchup
3 EL Rahmquark
1 EL Crème fraîche
1 TL Cognac
Meersalz, weisser Pfeffer

WHISKYSAUCE

3 EL Crème fraîche
1 Schuss Single Malt
1 EL Caramelsauce
Meersalz, schwarzer Pfeffer

LIMETTENSAUCE

1 Limettenfleisch fein gewürfelt
¼ Knoblauchzehe gepresst
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zeit für Festtagsgenüsse

NACH DEM ESSEN

Bouillon mit kleinen Teigwaren
und Gemüsestückchen ergänzen
und in Suppentassen servieren.

Mit einem Schuss Cognac
oder Sherry verfeinern.





DAS PERFEKTE ZUBEHÖR

Fonduesieb

inox, 2 Stk.



Fondueteller

mit spezieller Einteilung für den vielseitigen Fonduegenuss.
Glas oder Keramik, 6 Stk.



Fonduegabeln

inox, 6 Stk., 29 cm



Schalenporter

mit drei Glasschalen,
zusammenklappbar



Weitere Stöckli Produkte finden Sie unter
www.stockliproducts.com

Bedienung, Reinigung und Pflege

- Die Standfläche soll stabil, waagrecht und trocken sein. Halten Sie Abstand von Wänden und anderen Gegenständen.
- Reinigen Sie das Caquelon vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser.
- Niemals einen leeren Topf/Caquelon erhitzen.
- Für die Zubereitung von Fondue verwenden Sie – ausser beim Elektrorechaud – den mitgelieferten Pastenbrenner (separate Bedienungsanleitung beachten)
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!)
- Beim Kochen werden die Griffe heiss. Fassen Sie die erhitzten Geräteoberflächen nur mit Kochhandschuhen oder Topflappen an.
- Lassen Sie die Fonduegarnitur abkühlen. Reinigen Sie die Garnitur mit heissem Wasser. Bitte keine aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln/Gegenständen verwenden.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, dürfen das Gerät nur benützen, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Reparieren Sie nie ein defektes Gerät selber! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Rezeptkreationen:

Jürg Weber, Chef de Cuisine Hotel Schwert, Netstal

Roland Zonta, Koch, Näfels



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

Schweizer Familientradition seit 1874.

VON HERZEN  STÖCKLI