

Cora Wetzstein

KÜCHENRATGEBER

FONDUE



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

IMPRESSUM

eBook: © 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 8, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Ohne die ausschließlichen Rechte des Autors und
des Verlags einzuschränken, ist die Nutzung dieser
Publikation zum Training generativer KI-Technologien ohne
ausdrückliche Genehmigung untersagt. HarperCollins behält
sich zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der Richtlinie
2019/790 über den digitalen Binnenmarkt das Recht vor,
diese Publikation von der Text- und Data-Mining-Ausnahme
auszuschließen.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-7589-0399-1

1. Auflage 2026

GuU 9-0399 10_2026_02

Projektleitung: Vanessa Lotz

Lektorat: Petra Teetz

Korrektorat: Jutta Friedrich

Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
München

Foodstyling: Adam Koor

eBook-Herstellung: Amelie Reinisch

BILDNACHWEIS

Coverabbildung: Mathias Neubauer

Fotos: Wolfgang Schardt; Heiko Grandel

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

BACKOFEN-HINWEIS

Unsere Temperaturangaben, wenn es nicht anders angegeben wird, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.

UNSER GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.
Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Mit diesem Symbol sind alle veganen Gerichte gekennzeichnet.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser

CORA WETZSTEIN

Kochen und Essen ist ihre große Leidenschaft. Als Gastgeberin genießt sie es besonders, wenn Familie und Freunde zusammen direkt am Tisch kochen. Eine wunderbare Möglichkeit dafür ist ein Fondue-Abend, an dem jeder seine Lieblingszutaten auf die Fonduegabel steckt und in Brühe oder Fett gart oder in cremigen Käse taucht.



Welches Fondueset hast du?

Da ich wirklich alle Arten von Fondue gerne mag, habe ich ein All-in-one-Set. Der beschichtete Topf wird mit einem elektrischen Thermostat beheizt, bei dem man einfach die gewünschte Art von Fondue einstellt. Das klappt sehr gut. Durch die Arbeit an diesem Buch bin ich jedoch ein echter Hot-Pot-Fan geworden und habe mir noch ein Hot-Pot-Gerät mit integrierter Grillplatte zugelegt. Die Möglichkeit, parallel braten und kochen zu können, finde ich sehr charmant.

Was hältst du von gekauften Käsefondue-Mischungen?

Ehrlich gesagt, nicht so viel. Denn man weiß nie, was man bekommt. Geschmacklich und qualitativ gibt es gravierende Unterschiede und sie lassen keinen Platz, um selbst mit Aromen und Käsesorten zu experimentieren. Ein Fondue ist für mich ein absolutes Slow- und Soul-Food-Gericht, mit dem ich meine Gäste verwöhnen möchte. Das serviere ich nur an Tagen, an denen ich Zeit habe. Und wer einen netten Käsehändler hat, bekommt seine Käsemischung schon frisch gerieben über die Theke gereicht, aber auch mit der Küchenmaschine geht das fix. So hält sich der Aufwand wirklich in Grenzen.

Welche sind deine Lieblingsrezepte?

Wenn ich mir aus jedem Kapitel je einen Favoriten aussuchen dürfte, würde ich mir das Winter-Fleischfondue, den Ramen-Hot-Pot und das Apfel-Käse-Fondue aussuchen, weil sie meine Geschmacksvorlieben absolut bedienen. Ein unverhofftes Highlight war in meiner Familie aber auch der Hütten-Hot-Pot mit Kaspressknödelchen, Gemüse und Schnittlauchdip.

PARMESAN-REIS-BÄLLCHEN



1. 200 g Risotto-Reis in 350 ml Gemüsebrühe 15–20 Min. garen, bis die Reiskörner weich sind und die Flüssigkeit vollständig aufgenommen haben. Ganz auskühlen lassen.
2. 50 g geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Reismasse ca. 25 walnussgroße Bällchen formen.
3. Die Bällchen zuerst in 1 verquirlten Ei, dann in 6 EL Semmelbrösel wenden.

Je 1 Bällchen in ein Fonduekörbchen legen und im heißen Öl knusprig frittieren. Reicht für 12 Stück.

