



Beliebt zum Käsefondue sind heute saure Beilagen wie eingelegtes Gemüse.

Geselliges Winteressen

Käsefondue mit den feinen Spezialitäten aus Geifertshofen

Das erste deutschsprachige Käsefondue-Rezept stammt aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner von 1699, und es ist im Grund bis heute gleich geblieben. Hohenloher Genießer greifen dafür gerne zu den feinen Käsesorten aus g.t.S.-geschützter Heumilch der Dorfkäserei Geifertshofen.

Hier das Rezept des Käseteams für zwei Personen: Einen Fondue-Topf mit Knoblauch ausreiben. 175 Milliliter trockenen Weißwein, Apfelmost oder -saft erhitzen. Je

200 Gramm fein geriebenen Imberger Bauernkäse und Bühlertaler Dorfkäse unter ständigem Rühren langsam zugeben. 2 Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas Wasser, Most, Wein oder Schnaps anrühren und zur Käsemischung geben. Mit einem Teelöffel Zitronensaft und nach Belieben mit Pfeffer, Muskat oder Paprika würzen.

Die erwärmte Mischung wird bei Tisch über den Rechaud gesetzt und mit Brot- oder gekochten Kartoffelstückchen auf einer langen

Gabel aufgetunkt. Ursprünglich gab's zum Käsefondue keine Beilagen, heute werden gerne Sauer- gemüse, Gurken, Silberzwiebeln oder Cornichons gereicht.

Jetzt sei nur noch auf eine alte Schweizer Fondue-Regel verwiesen: Wer sein Brot im Fondue verliert, wird bestraft. Für ein verlorenes Stück muss ein Mann eine Runde Schnaps bezahlen. Und eine Frau muss alle anwesenden Männer küssen. Gutes Gelingen und viel Spaß wünscht das Käseteam!

”

*Ist der
Dezember rauh
und kalt, kommt
der Frühling auch
schon bald.*

“

”

*Ist der
Januar kalt und
weiß, kommt der
Frühling ohne Eis.*

“

Käsekunde: Schwäbischer Raclettekäse

Mild würzig bis kräftig aromatisch, jedoch bei weitem nicht so kräftig dominierend wie die Sorten aus der Schweiz oder aus Frankreich schmeckt unser schwäbischer Raclettekäse, der Bühlertaler Dorfkäse. Er reift mindestens drei Monate lang in den Ziegelgewölbekellern und wird regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Die Prägung mit dem markanten Kopf unserer Hörner tragenden Kühe verleiht dieser Spezialität ein unverwechselbares Aussehen. Der Käse eignet sich auch gut für Käsespätzle, Gratin oder Fondue. Oder man genießt ihn zu Bauernbrot und einem Glas trockenen Rotwein.



Genießen im Ochsen

Wo lassen sich die Spezialitäten der Dorfkäserei Geifertshofen besser genießen als im Gasthof Ochsen in Geifertshofen? Im Februar 2018 steht die Karte ganz im Zeichen von Käse - mit Fondue, Raclette und weiteren Käsegerichten (10., 11., 24., 25. Februar). Zuvor kommen Bierfreunde auf ihre Kosten (20. und 21. Januar). Am historischen Markttag (1. März) ist der Ochsen ganztägig geöffnet. Am 24./25. März stehen Variationen vom Rostbraten auf der Karte. Reservierungen unter Telefon (07974) 969 98 73.