

Die Raclette- und Fondue-saison ist wieder da



Der Herbst ist da, die Temperaturen gehen zurück und am Abend wird es früher dunkel. Dies ist die Zeit, in der wir wieder vermehrt zwei typische Schweizer Käsespezialitäten geniessen wollen: Raclette und Käsefondue. Aligro hat auf diesem Gebiet ein breites Angebot – überzeugen Sie sich selbst davon.

Raclette und Käsefondue sind bekanntlich vor allem in der kalten Jahreszeit sehr beliebte Gerichte – seit einigen Jahren werden sie aber auch für den Sommer angepriesen. Entstanden sind die beiden Spezialitäten mit Hauptbestandteil geschmolzenem Käse in der gleichen Grossregion: Den Westalpen, zu denen auch das Wallis gehört. Und das ist gut so, auch wir von Aligro lieben diese Schweizer Spezialitäten. Deshalb haben wir in der Woche vom 8. bis zum 13. November spezielle Angebote für Sie. Wir geben 20 Prozent auf die Raclette- und Fondueartikel.

14 Mal Aligro in der Schweiz: Vierzehn Aligro-Standorte in der Schweiz – vierzehn Mal ein grosses Angebot. Sie finden bei uns über 30'000 Artikel unter einem Dach und profitieren zudem jede Woche von mehr als 2000 Aktionen. Es lohnt sich. Kommen Sie doch für weitere Ideen einfach bei uns vorbei! Unsere Märkte finden Sie in Gossau SG, Frauenfeld, Sargans, Rapperswil-Jona, Brütisellen, Bern, Emmen, Spreitenbach, Pratteln, Schlieren, Chavannes, Genf, Matran und Sitten.

Asterix bei den Schweizern

Wie schon in „Asterix bei den Schweizern“ nachgelesen werden kann, darf man beim Käsefondue nie sein Brot im Caquelon verlieren, da man sonst bestraft wird. Das aber ist beim Fondue nicht das Wichtigste. Viel wichtiger ist die Zusammensetzung, die das gute Gericht ausmacht und aus einer Mischung von geschmolzenem Käse und Weisswein, Stärke (Bindemittel), einem Schuss Kirsch sowie Knoblauch, Pfeffer und Muskatnuss besteht. Weitere Zutaten können je nach persönlichem Geschmack noch beigegeben werden. Das weiss jeder Profi.

Unterschiedliche Raclette-Aromen

Beim Raclettekäse ist der traditionelle immer noch am gefragtesten, aber auch andere – beispielsweise mit Knoblauch, Pfeffer oder Paprika – finden immer mehr Anhänger. Und übrigens: Der Name „Raclette“ stammt vom Walliser Dialektwort „racler“, das schaben heisst. Als noch nicht kleine Käseportionen in

Pfännchen im Tisch-Racletteofen erhitzt wurden, grillte man an der Feuerglut den halben Käselaib und schabte die geschmolzene und geräucherte obere Schicht mit einem Messer auf einen Teller oder ein Stück Brot. Bei uns erhalten Sie sowohl die Käseportionen, als auch die halben Raclettekäse.

Käsefondue-Variationen

Ähnlich sieht es beim Käsefondue aus, wo es sich ebenfalls herrlich variieren lässt: Zum Beispiel herkömmliche Käsemischungen, Moitié-Moitié oder auch „Der Scharfe Max“ sind bei uns erhältlich. Bei uns sind alle grossen Marken wie Gerber und Crémo im Regal. Als Flüssigkeit kann man für das Fondue neben Weisswein natürlich auch – beispielsweise – einmal Süssmost verwenden. Oder haben Sie es schon einmal mit Bier versucht? In unseren Märkten finden die Kundinnen und Kunden nicht nur den Käse und die vielen Zutaten, sondern auch die zur Zubereitung unentbehrlichen Geräte: Wir haben Racletteöfen für halbe Käse ebenso wie den kleinen Ofen für Portionen mit Grillfunktion. Oder suchen Sie neue Caquelons und Brenner? Fonduebesteck oder Kartoffel- und Brotkorb? Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Auswahl überraschen.

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

Jede Woche mehr als 2000 Aktionen

www.aligro.ch