



FONDUE CHINOISE MIT QIMIQ DIPSAUCEN VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Rüebli

1 Zucchini

0.5 Lauch

2000 ml Klare Gemüsebouillon

800 g Rindsfilet, geschnitten

100 g Essiggurke(n)

100 g Minimaiskolben

100 g Silberzwiebel(n)

FÜR DIE CURRY-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Magerquark

3 TL Currypulver, mild

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

FÜR DIE COCKTAIL-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Magerquark

4 EL Ketchup

1 TL Weinbrand

Tabasco

Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTER-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Magerquark

5 EL Kräutermischung, gehackt

Salz und Pfeffer

Knoblauchpulver

FÜR DIE PREISELBEER-MEERRETTICH-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Magerquark

100 g Preiselbeerekonfitüre

20 g Meerrettichpaste

Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Karotten, Zucchetti und Lauch in kleine Spickel schneiden.
2. Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen und das Gemüse begeben. In das Chinoise Caquelon giessen.
3. Geschnittenes Fleisch auf einer Platte anrichten und mit Essiggurken, Minimaiskolben und Silberzwiebeln servieren.
4. Für die Dipsaucen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magerquark begeben und mit jeweiligen Zutaten mischen und abschmecken. Zum Fondue Chinoise servieren.