



KÄSESAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

350 g

90 g weisse Zwiebeln, fein geschnitten

14 g Knoblauch, fein gehackt

40 g Butter

70 ml Weisswein

220 ml Geflügelfond

120 g Sbrinz, gerieben

140 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

2 g Salz

1 g Weisser Pfeffer

15 ml Balsamico Essig

0.5 g Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen, mit Geflügelfond aufgiessen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Parmesan und Bergkäse dazugeben und schmelzen lassen.
4. Aufmixen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico Essig und Muskatnuss abschmecken.