



FONDUE CHINOISE DIPSAUCEN



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CURRYSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 ml Pflanzenöl

1 TL Currypulver

40 g Saurer Halbrahm

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Cayennepfeffer

FÜR DIE COCKTAILSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 ml Pflanzenöl

40 g Saurer Halbrahm

4 EL Ketchup

1 TL Weinbrand

Tabasco

Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 ml Pflanzenöl

40 g Saurer Halbrahm

5 EL Kräutermischung, getrocknet, gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

FÜR DIE PREISELBEER-MEERRETTICHSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

80 ml Pflanzenöl

40 g Saurer Halbrahm

100 g Preiselbeerekonfitüre

20 g Meerrettichpaste

Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für die Saucen: ungekühlte QimiQ Rahm-Basis glattrühren. Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.