



KARST KÄSE-FONDUE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g

450 g Karst höhlengereifter Käse

300 g Schweizer Käse

600 ml Sauvignon Blanc Weisswein

26.5 g Stärke, z.B. Maizena

15 ml Kirschwasser

25 g Knoblauchpaste

1 g Weisser Pfeffer

8 g Salz

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucebasis mit Stärke, Weißwein, Salz, Pfeffer und Knoblauch gut vermischen.
2. Zum Kochen bringen, den Karst Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist.
3. Mit dem Kirschwasser aufmixen und sofort servieren.