



GEREIFTER KÄSE UND MIT GUINNESS KARAMELLISIERTER SCHALOTTEN-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN

300 g Schalotte(n), in Spalten geschnitten

80 ml Olivenöl

50 Weisser Balsamico-Essig

500 ml Guinness Bier

20 g Knoblauchpaste

Thymian, gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DEN AUFSTRICH

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Excalibur 50th Anniversary Cheddar, gerieben

150 g Frischkäse

80 g Butter, geschmolzen

20 g Dijon Senf

Salz und Pfeffer

ZUM WÄLZEN

Haselnüsse, geröstet, gehackt

Pistazien, geröstet, gehackt

Pecannuss, geröstet, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die karamellisierten Schalotten: Schalotten in Olivenöl ansautieren, Guinness Bier dazugeben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Weißen Balsamico Essig, Knoblauchpaste, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken.
2. Für die Käsebällchen: QimiQ glatt rühren. Karamellierte Schalotten, geriebenen Excalibur 50th Anniversary Cheddar und restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Aus der Masse Kugeln formen und in den gehackten Nüssen wälzen.