



KÄSEFONDUE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 ml Weisswein

500 g KALTBACH Le Gruyère AOC, gerieben

10 g Stärke, z.B. Maizena

1 EL Kirschwasser

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

1 Knoblauchzehe(n), halbiert

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und Weisswein in einem Topf erhitzen und Käse darin schmelzen.
2. Maizena mit Kirsch anrühren und in die Käsemischung einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben, Käsemischung einfüllen und warm halten.