



CHEESE FONDUE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Vermindert Hautbildung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremige Konsistenz
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

300 g Raclette Käse, gerieben

300 g Gruyere Käse, gerieben

35 g Stärke, z.B. Maizena

800 ml Weisswein

Muskatnuss

2 Stück Knoblauchzehe(n), gepresst

200 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

40 ml Kirschwasser

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language