



KARST KÄSE-FONDUE



QimiQ AVANTAGES

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



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g

450 g Karst höhlengereifter Käse

300 g Schweizer Käse

600 ml Sauvignon Blanc Weißwein

26.5 g Fécule de maïs

15 ml

25 g Knoblauchpaste

1 g Poivre blanc

8 g Sel

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis 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.