



KÄSEBÄLLCHEN MIT GUINNESS BIER UND KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN

300 g Schalotte(n), in Spalten geschnitten

80 ml Huile d'olive

50 Vinaigre balsamique blanc

500 ml Guinness Bier

20 g Knoblauchpaste

Thymian, haché

Sel et poivre

FÜR DIE KÄSEBÄLLCHEN

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Excalibur 50th Anniversary Cheddar, râpée

150 g Fromage frais

80 g Beurre, fondu

20 g Moutarde de Dijon

Sel et poivre

ZUM WÄLZEN

Noisettes, geröstet, gehackt

Pistazien, geröstet, gehackt

Pecannuss, geröstet, haché

PRÉPARATION

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: Ungekühltes QimiQ Classic 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.