



FONDUE CHINOISE MIT QIMIQ DIPSAUCEN VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Karotte(n)

1 Zucchini

0.5 Lauch

2000 ml Klare Gemüsesuppe

800 g Rindsfilet, geschnitten

100 g Essiggurke(n)

100 g Mini maiskolben

100 g Silberzwiebel(n)

FÜR DIE CURRY-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Magertopfen / Quark

3 TL Currypulver, mild

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

FÜR DIE COCKTAIL-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Magertopfen / Quark

4 EL Tomatenketchup

1 TL Weinbrand

Tabasco

Salz und Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTER-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Magertopfen / Quark

5 EL Kräutermischung, gehackt

Salz und Pfeffer

Knoblauchpulver

FÜR DIE PREISELBEER-KREN-QIMIQ-SAUCE:

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Magertopfen / Quark

100 g Preiselbeermarmelade

20 g Krenpaste

Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Karotten, Zucchini und Lauch in kleine Stifte schneiden.
2. Klare Gemüsesuppe in einem Topf aufkochen und das Gemüse begeben. In das Chinoise Caquelon gießen.
3. Geschnittenes Fleisch auf einer Platte anrichten und mit Essiggurken, Minimaiskolben und Silberzwiebeln servieren.
4. Für die Dipsaucen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen begeben und mit jeweiligen Zutaten mischen

und abschmecken. Zum Fondue Chinoise servieren.