



# FONDUE CHINOISE DIPSAUCEN



## QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE CURRYSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Pflanzenöl

**1 TL** Currypulver

**40 g** Sauerrahm 15 % Fett

Salz und Pfeffer

**1 Prise(n)** Cayennepfeffer

### FÜR DIE COCKTAILSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Pflanzenöl

**40 g** Sauerrahm 15 % Fett

**4 EL** Tomatenketchup

**1 TL** Weinbrand

Tabasco

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Pflanzenöl

**40 g** Sauerrahm 15 % Fett

**5 EL** Kräutermischung, getrocknet, gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

### FÜR DIE PREISELBEER-KRENSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Pflanzenöl

**40 g** Sauerrahm 15 % Fett

**100 g** Preiselbeermarmelade

**20 g** Krenpaste

Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Für die Saucen: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.