



WELSH RAREBIT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

255 g QimiQ Sahne-Basis

57 Butter, ungesalzen

28 g Dijon-Senf

8 g Worcestersauce

Kosher Salz

Schwarzer Pfeffer

170 g Porter Bier

226 g Cheddar, zerkleinert

1 Scheibe Landschinken

1 Scheibe Roggenbrot

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne schmelzen und Dijon Senf, Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer einrühren.
2. Mit Bier und QimiQ Saucenbasis aufgießen und zum Kochen bringen.
3. Cheddar hinzufügen und rühren, bis er geschmolzen ist, danach von der Hitze nehmen.
4. Eine Scheibe Schinken auf jeder Seite für höchstens 30 Sekunden anbraten.
5. Roggenbrot leicht anrösten und mit Schinken und Soße garnieren.