



# KÄSEFONDUE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 ml** Weißwein

**500 g** KALTBACH Le Gruyère AOC, gerieben

**10 g** Maisstärke

**1 EL** Kirschwasser

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

**1** Knoblauchzehe(n), halbiert

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic und Weißwein in einem Topf erhitzen und Käse darin schmelzen.
2. Stärke mit Kirschwasser anrühren und in die Käsemischung einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben, Käsemischung einfüllen und warm halten.