



# FONDUE CHINOISE MIT QIMIQ DIPSAUCEN VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**2** Carota (Carote)

**1** Zucchini

**0.5** Porro

**2000** Brodo di verdura

**800 g** Filetto di manzo,

**100 g** Cetriolino sott'aceto

**100 g** Mini pannocchie

**100 g** Cipollina (Cipolline)

## FÜR DIE CURRY-QIMIQ-SAUCE:

**125 g** QimiQ Classic,

**300 g** Ricotta magra

**3** Curry polvere,

Sale i pepe

Pepe di Caienna

## FÜR DIE COCKTAIL-QIMIQ-SAUCE:

**125 g** QimiQ Classic,

**300 g** Ricotta magra

**4** Ketchup

**1** Brandy

Tabasco

Sale i pepe

## FÜR DIE KRÄUTER-QIMIQ-SAUCE:

**125 g** QimiQ Classic,

**300 g** Ricotta magra

**5** Misto di erbe,

Sale i pepe

Aglio in polvere

## FÜR DIE PREISELBEER-KREN-QIMIQ-SAUCE:

**125 g** QimiQ Classic,

**200 g** Ricotta magra

**100 g** Marmellata di mirtilli rossi

**20 g** Pasta di rafano

Lime (Limi),

## PREPARAZIONE

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.