



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.