



&



Raclette & Fondue mit QimiQ und Emmi



Gemütlich Genießen !



Gemeinsam macht's mehr Spaß!

Gerade wenn die Nächte wieder länger werden und es draußen manchmal empfindlich kalt wird, macht man es sich gerne in den eigenen 4 Wänden gemütlich. Was gibt es schöneres, als das mit Familie & Freunden zu machen? Noch schöner werden die gemeinsamen Stunden, wenn zusammen gegessen wird.

Und da sind Raclette & Fondue die Klassiker, die jedes gemeinsame Essen zu einem Highlight machen! Dabei muss es gar nicht sein, dass man dafür besondere Anlässe abwartet. Raclette & Fondue ist im Handumdrehen vorbereitet. Und mit Emmi & QimiQ geht es noch einfacher.

Emmi Fondue wird aus Schweizer Emmentaler und Le Gruyère hergestellt. Das Resultat aus Verbindung von Tradition und Innovation ist eine fein-cremige Käsespezialität aus echtem Schweizer Käse. Emmi Fondue ist schnell und einfach zubereitet, hat einen herrlich milden Geschmack mit leichtem Weinaroma und bietet das perfekte Ambiente für einen gemütlichen Anlass.

Raclette von Emmi verwöhnt die Geschmackssinne wenn er im Pfännchen schmilzt, Gemüse und Obst gratiniert werden oder wenn man ihn pur auf dem Sandwich genießt.

Das ganze kombiniert mit cremigen QimiQ Dips oder Leckerem für davor oder danach - fertig ist der traditionelle Genuss für gemütliche Runden.



Lust bekommen?

Dann machen Sie doch mit beim Gewinnspiel!
Wir verlosen unter allen Teilnehmenden ein

Romantikwochenende im Forsthaus Wartenfels
inkl. Gutschein für ein Romantikfondue Ihrer Wahl für 2 Personen.

**Jetzt Gewinnen ...
... auf www.QimiQ.com!**

www.wartenfels.com

www.emmi.ch

QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus österreichischer Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremes, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus österreichischer Sahne und Stärke. Nur 18% Fett! Ideal für sämige Rahmsaucen mit weniger Fett.

Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil

Neu!

QimiQ Kochclub



Werden Sie Mitglied und genießen Sie die zahlreichen Vorteile des neuen QimiQ Kochclubs!

Registrieren & Gewinnen!

Mitglied werden unter www.QimiQ.com und wertvolle Preise gewinnen!

www.QimiQ.com

für vorher:

Kürbiscremesuppe

mit QimiQ Saucenbasis
(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	Lauch, fein geschnitten
75 g	Rote Paprikaschoten, gewürfelt
	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
350 ml	Wasser
400 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

1. Lauch und Paprika in Butter anrösten. Kürbis dazugeben und kurz mitrösten
2. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen

Joghurdip mit Qiminaire

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	Qiminaire, Mayonnaise ohne Ei mit nur 20% Fett oder Qiminaire Basis Rezept , zum Selbermachen*
180 g	Naturjoghurt
2 EL	Olivenöl
1 TL	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer

1. Qiminaire verrühren
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken

***Qiminaire Basis Rezept**, zum Selbermachen

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
65 ml	Sonnenblumenöl	2. Öl, Senf und Gewürze dazugeben und solange glatt rühren bis die Qiminaire cremig ist
	Senf	
	Salz	
	Pfeffer	
	Zitronensaft	

Orangen-Honig-Senf-Dip mit Qiminaire

(Zutaten für 5 Portionen)

125 g	Qiminaire, Mayonnaise ohne Ei mit nur 20% Fett oder Qiminaire Basis Rezept , zum Selbermachen*
30 g	Sauerrahm 15% Fett
30 g	Senf
30 g	Honig
30 ml	Orangensaft
	Salz
	Pfeffer
	Ingwerpulver

1. Qiminaire verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen

für nachher:

Zimt-Zitronen-Mousse

(Zutaten für 6 Portionen)

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1 EL	Zimt
3 EL	Zitronensaft
3 EL	Staubzucker
250 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen
	Kakaopulver
	Zitronenschale, fein gerieben
	Zucker

1. Ungekühltes QimiQ Vanille glatt rühren
2. Zimt, Zitronensaft und Staubzucker dazumischen
3. Geschlagene Sahne unterheben
4. Etwas Creme in ein Glas dressieren, mit Kakaopulver bestreuen und das Glas schichtweise so füllen und darüberstreuen
5. Zitronenschale mit Zucker gut verreiben und darüberstreuen
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)

für den Salat: Rahm-Joghurt-Dressing

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Zitronensaft
250 g	Naturjoghurt
1-2 EL	Weißweinessig

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen

Krendip

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Sauerrahm 15% Fett
1 EL	Kren, frisch, gerieben
	Salz
	Pfeffer

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut verrühren

Knoblauchdip

(Zutaten für 4 Portionen)

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Sauerrahm 15% Fett
1	Stück Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut verrühren

für nachher:

Lebkuchentiramisu

(Zutaten für 1 Kastenform)

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	Mascarpone
80 g	Honig
1 TL	Lebkuchengewürz
2 TL	Vanillezucker
100 g	Nougat, geschmolzen
200 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen
Für die Biskotten	
ca. 30	Biskotten
100 ml	Glühwein, gekühlt
	Kakaopulver, zum Bestäuben

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren
2. Mascarpone, Honig, Lebkuchengewürz, Vanillezucker und Nougat dazumischen
3. Geschlagene Sahne unterheben
4. Biskotten mit Glühwein benetzen und mit der Creme schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen. Mit Creme abschließen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)
5. Vor dem Servieren stürzen, Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben. Portionieren und nach Belieben dekorieren

Jetzt bestellen!

Bestellung und Information

auf www.QimiQ.com oder unter der **kostenlosen Serviceline 0800 22 0800**.



Candle Light *Raclette*

Das Emmi Candle Light Raclette ist die praktische sowie romantische Variante des klassischen Raclettes.

Inhalt: 1 Candle Light Raclette - Set, 1 Holzspachtel, 4 Teelichtkerzen; in Kartonschachtel verpackt, inkl. Gebrauchsanweisung; € 12,90 exkl. Versand



Party Fondue Set

Mit dem dekorativen Emmi Käsefondue-Set wird jede Party zum Erfolg!

Inhalt: Fonduegabeln, 1 Caquelon 22 cm, 1 Wärmeverteilleuchte Aluminium, 1 Brenner mit Spriteinsatz, 1 Rechaud schwarz, pulverbeschichtet; in Kartonschachtel verpackt, inkl. Gebrauchsanweisung; € 49,90 exkl. Versand



Candle Light *Fondue*

Das platzsparende Candle Light Fondue ist ideal für Singles & 2-Personen Haushalte.

Inhalt: 1 Caquelon, 1 Rechaud (2-teilig), 4 Rechaud-Kerzen, 2 Fonduegabeln; in Kartonschachtel verpackt, inkl. Gebrauchsanweisung; € 17,90 exkl. Versand



Emmi Fondue Classic 400g

Käse - geschmolzen als Fondue im Caquelon - ist ein urtypisches Schweizer Traditionsgericht, das nach traditioneller Original-Rezeptur seit 1958 aus echtem Schweizer Käse hergestellt wird.

Inhalt: 400g fix-fertiges Fondue im Alubeutel in Kartonschachtel verpackt; € 3,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand

QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand

Elisabeth Engstler
MEIN CHAOS KOCHBUCH
à € 24,95 exkl. Versand

Hans Peter Fink
DAS KREN KOCHBUCH
à € 19,95 exkl. Versand