

Weltweit geerntet – raffiniert



Ob aus Indien, Formosa, Sumatra, Borneo, Java, Sri Lanka oder Brasilien – wir bringen die exotischen Gewürze nach Hause. Da werden Ihre Käsespeisen ganz schön raffiniert. Oder kennen Sie den einmaligen Geschmack eines Curry-Fondues bereits? Oder das McCormick-gewürzte Raclette «Jardin»? Wenn Sie unsere 4 raffinierten Käse-Rezeptvorschläge ausprobieren, gewinnen Sie ganz bestimmt ein neues Gourmet-Erlebnis.

Apropos gewinnen – wenn Sie die Frage unseres Wettbewerbes «Collage Fromage» richtig beantworten, haben Sie vielleicht bereits einen der tollen Preise gewonnen.

Viel Glück!

Fondue «Exquisite»

Zutaten: 4 dl Apfelwein, 1/2 Beutel eingeweichte McCormick-Herbsttrompeten, je eine Prise McCormick-Muskatnuss, McCormick-Knoblauchpulver, 1/2 TL McCormick-Gewürzter Pfeffer, 200 g Schinken, 150 g Rauchlachs, 300 g geröstete Vollkornbrotwürfel, je 400 g Appenzeller und Freiburger Vacherin, 2 EL Maizena, 1 dl Kirsch.

Zubereitung: Apfelwein mit Gewürzen und kleingeschnittenen Pilzen aufkochen. Schinken- und Lachswürfel 5 Min. darin ziehen lassen und herausnehmen. Käse mit Maizena (in Kirsch aufgelöst) mischen und unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu Schinken, Lachs, Brotwürfel servieren.

Curry-Fondue

Je nach Lust und Laune streuen Sie ins fertig gekochte Fondue mildes McCormick-Currypulver oder scharfes McCormick-Madras-Curry. Und damit die Exotik in Vollendung gipfelt, stecken Sie doch einfach Ananas-Stücke anstelle von Brot auf die Gabel.

Raclette «Jardin»

Zutaten: je 400 g Raclette- und Geisskäse grob geraffelt, 1 TL McCormick-Peperoni-Mischung Mexican, 1/2 TL McCormick-Curry mild, 100 g fein gewürfelter, gerösteter Speck, 300 g Gemüsewürfel blanchiert (Peperoni, Rübli, Zucchini usw.).

Zubereitung: Käse mit Gewürzen, Speck- und Gemüsewürfel mischen. Je 2–3 EL in die Pfännchen verteilen und im Racletteofen schmelzen. Nach Belieben mit McCormick-Gourmet-Gewürzen abschmecken.

Fondue à la Provence

Unsere Herbes Provençales, eine fein ausgewogene Kräutermischung von Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut und Salbei, vermittelt echtem Schweizer Fondue eine Nuance französischen Charme. Zerstoßen Sie die Kräuter vorher im Mörser.

