



PFEFFERROSTBRATEN

QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
4	Entrecôtes à 160 g
	Salz und Pfeffer
10 ml	Pflanzenöl
200 g	Zwiebel(n), fein gehackt
50 g	Ketchup
50 ml	Weinbrand
200 ml	Rindsbouillon
20 g	grüne Pfefferkörner in Lake

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig kurz anbraten, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Ketchup dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsbouillon aufgiessen. Pfefferkörner und Salz dazugeben und aufkochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und servieren.