



FLEISCHVÖGEL IN LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KALBSVÖGERL

150 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

4 Fleischvögel à 150 g

Salz und Pfeffer

2 EL Sonnenblumenöl

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

60 ml Weisswein

500 ml Klare Gemüsebouillon

FÜR DAS LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE

300 g Rüebli, gewürfelt

400 g Lauch, in feine Streifen geschnitten

1 TL Stärke, z.B. Maizena

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Fleischvögel würzen und in Öl rundherum anbraten.
2. Zwiebeln dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weisswein ablöschen, mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen und ca. 1 Stunde zugedeckt dünsten.
3. Karotten dazugeben, weitere 10 Minuten dünsten und mit Maizena binden.
4. Lauch dazugeben, nochmals kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
5. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.