



# RAHMWIRSING MIT SPECK

## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**100 g**

**50 g** Zwiebel(n), Brunoise

**2 g** Knoblauch, fein gehackt

**50 g** Speck, durchzogen, Brunoise

**250 g** Wirsing Kohl, gewürfelt

**50 ml** Weisswein

**50 ml** Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.