



ZÜRICHER GESCHNETZELTES



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g

600 g Kalbsfleisch

3 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), fein gehackt

250 g Champignons, blättrig geschnitten

20 g Butter

50 ml Weisswein

300 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Bouillon aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Peterli verfeinern.