



RED SNAPPER SLIDERS WITH MANGO KETCHUP



QimiQ VORTEILE

- Dätschli bleiben länger saftig
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

30 Mini Hamburgerbrötchen à 60 g

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1500 g Schnapper, fein gehackt

50 g Frühlingszwiebel(n), fein gehackt

10 ml Worcestershiresauce

Salz und Pfeffer

5 ml Thai Fischsauce

Zitronensaft

Tabasco

50 g Paniermehl

FOR THE MANGO KETCHUP

400 g Mango(s)

20 ml Essig

40 g Zucker

20 ml Weisswein

20 g Ingwerknolle

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

Piment

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language