



PAPRIKAGESCHNETZELTES IN KARTOFFELKÖRBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHEN

3 Festkochende Kartoffeln
Sonnenblumenöl, zum Frittieren

FÜR DIE SAUCE

200 g
100 g Peperoni(s), grob geschnitten
50 g Zwiebel(n), gehackt
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
10 g Tomatenpüree
1 TL Paprikapulver, mild
200 ml Klare Gemüsebouillon
50 ml Essiggurkenwasser
Salz und Pfeffer
Oregano
Knoblauch

FÜR DAS RINDSFILET

600 g Rindsfilet, grob geschnitten
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR

Champignons (optional)
Peperoni(s) (optional)
Essiggurke(n) (optional)
Sonnenblumenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Peperoni und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenpüree und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce Kartoffelkörbchen anrichten. Mit gebratenen Champignons, Peperoni und Essiggurkerl garnieren.