



PFEFFERRAHMSCHNITZEL

QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

4 Rinderschnitzel à 160 g

Salz und Pfeffer

3 EL Pflanzenöl

3 Zwiebel(n), fein gehackt

1 TL Tomatenpüree

2 cl Weinbrand

200 ml Rindsbouillon

1 TL grüne Pfefferkörner in Lake, abgetropft

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rinderschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig braten, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsbouillon aufgiessen. Pfefferkörner und Salz dazugeben und aufkochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Schnitzel in der Sauce erwärmen und servieren.