



# KNOBLAUCHRAHMGESCHNETZELTES

## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>600 g</b>	Kalbsfleisch, geschnitten
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>50 g</b>	Knoblauch, fein geschnitten
<b>20 g</b>	Pflanzenöl
<b>100 ml</b>	Weisswein
<b>400 ml</b>	Gemüsebouillon
	Kümmel, gemahlen
	Salz und Pfeffer
<b>500 g</b>	

## ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Öl anbraten bis das Wasser verdampft ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten.
2. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
3. Würzen und etwas köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Evtl. nachschmecken.