



# KRÄUTERRAHMSCHNITZEL

## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 Stück** Schweineschnitzel à 160 g

**100 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**5 g** Knoblauch, fein gehackt

**20 g** Butter

**50 ml** Weisswein

**200 ml** Klare Gemüsebouillon

**250 g**

**50 g** Kräutermischung, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Schnitzel würzen und beidseitig braten, warm stellen.
2. Im Bratensatz, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit Weisswein ablöschen mit Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und mit den Schnitzeln servieren.