



# SCHINKENFLECKERL



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g**

**300 g** Fleckerl

**150 g** Schinken, gewürfelt

**100 g** Zwiebel(n), gewürfelt

**10 g** Knoblauch, fein geschnitten

**150 g** Weisskabis, gewürfelt

**20 g** Butter

Salz und Pfeffer

**30 g** Tomatenpüree

**5 g** Paprikapulver, mild

**2 g** Kümmel

**1 g** Majoran

**50 ml** Weisswein

**200 ml** Klare Gemüsebouillon

## ZUBEREITUNG

1. Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen.
2. Schinken, Zwiebel, Knoblauch und Kraut in Butter anrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten und mit Weisswein ablöschen. Gemüsebouillon und QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Die Fleckerl dazugeben und servieren.