



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.