



LAMMNÜSSCHEN MIT EINGEMACHTEM WIRSINGGEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LAMMNÜSSCHEN

Salz und Pfeffer
Thymian
Kerbel
Peterli, fein gehackt
Senf, zum Bestreichen

3 EL Sonnenblumenöl

FÜR DAS WIRSINGGEMÜSE

1 Wirsingkopf [ca. 600 g], in feine Streifen geschnitten

100 g Schinkenspeck, klein gewürfelt

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 EL Sonnenblumenöl

250 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Thymian

250 g

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 110° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Lamnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Senf bestreichen.
3. In heissem Sonnenblumenöl rundherum rasch anbraten und im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und zugedeckt ziehen lassen.
4. Wirsing in wenig Salzwasser bissfest garen. Danach abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten).
5. Schinkenspeck mit Zwiebel in etwas Sonnenblumenöl gut anrösten und mit Gemüsebouillon aufgiessen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
6. Wirsing dazugeben und nochmals erwärmen.
7. Lamnüsschen in Scheiben schneiden und zum Wirsinggemüse servieren.