



4-KRÄUTER RAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Kürzere Produktionszeiten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

525 g

90 g Butter

45 g Schalotte(n), gehackt

30 g Knoblauchzehe(n), gehackt

60 g Stangensellerie, gehackt

300 g Weisswein

6 g Zitronenschale

3 g Dill, fein gehackt

3 g Thymian, fein gehackt

3 g Schnittlauch, fein gehackt

3 g Kerbel, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie dazugeben und ca. 3 Minuten lang anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen und ca. 2 Minuten lang reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale und Kräuter dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.