



SCHWEINSKOTELETT MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KOTELETTS

4 Schweinskoteletts à 150 g

Salz und Pfeffer

Kümmel

40 ml Sonnenblumenöl

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

1 Stück Zwiebel(n), fein gehackt

15 g Butter

15 g Weissmehl

375 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 TL Zitronensaft

10 g Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Zwiebeln glasig dünsten und mit Mehl bestäuben.
2. Mit Suppe aufgiessen und anschliessend auf kleiner Flamme einige Minuten kochen lassen.
3. Mit kalter QimiQ Rahm-Basis verfeinern und mit dem Stabmixer pürieren.
4. Würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss die fein gehackten Kräuter dazugeben.
5. Koteletts würzen, in Öl beidseitig braten und zur Kräuterrahmsauce servieren.