



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 0.5** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 EL** Butter
- 500 g** Champignons, fein geschnitten
- 1 EL** Weissmehl
- 375 ml** Klare Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Peterli, fein gehackt

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

- 4** Pouletschnitzel à 150 g
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin, gemahlen
- 3 EL** Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Champignonrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit Gemüsebouillon aufgiessen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Peterli kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseitig anbraten und zur Champignonsauce servieren.