



KABISWICKEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

12 Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
120 g Durchzogener Selchspeck
1 Zwiebel(n), fein gehackt
600 g Kalbsbrät
200 ml Milch
60 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kabisblätter in Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Für die Füllung: Selchspeck mit Zwiebeln andünsten und unter das Kalbsbrät mischen.
4. Die Masse auf die vorbereiteten Kabisblätter verteilen und einrollen. Kabiswickel in eine feuerfeste befettete Form geben.
5. QimiQ glatt rühren, Milch und Käse dazugeben, würzen und über die Kabiswickel verteilen.
6. Kabiswickel im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.