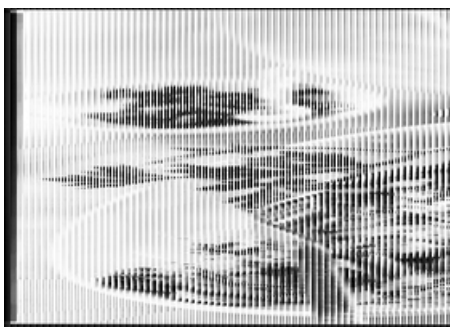




ZÜRCHER GESCHNETZELTES



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1000 g

1200 g Kalbsfleisch

60 g Olivenöl

2 Zwiebel(n), fein gehackt

500 g Champignons, blättrig geschnitten

40 g Butter

100 ml Weisswein

600 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Bouillon aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Peterli verfeinern.