



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g	
200 g	Zwiebel(n), klein gewürfelt
200 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
170 g	Butter
750 g	Schwarzer Rettich, geschält, gewürfelt
600 ml	Weisswein
2.5 Liter	Gemüsebouillon
12	Lorbeerblätter
0.5 g	Majoran, getrocknet
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise(n)	Zimt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Räucherfischfilet, fein gehackt
80 g	Gervais natur
40 g	Apfel, fein gerieben
30 g	Baumnüsse, fein gehackt
10 g	Meerrettich, fein gerieben
10 ml	Zitronensaft
10 ml	Olivenöl
1	Eigelb
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
20 g	Peterli, frisch
9	Scheibe(n) Toastbrot
150 g	Weissmehl
80 ml	Milch
2	Ei(er)
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language

7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. content not maintained in this language