



KABISWICKEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

625 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

30 Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

300 g Durchzogener Selchspeck

375 g Zwiebel(n), fein gehackt

1500 g Kalbsbrät

500 ml Milch

150 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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