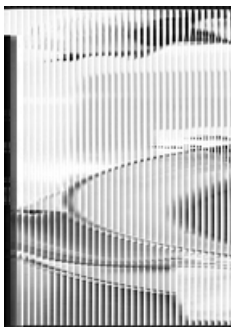




BOUILLON MIT PETERLINOCKEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PETERLINOCKEN

50 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Eigelb

50 g Butter

1 EL Peterli, fein gehackt

Salz

Muskatnuss

2 Eiweiss

100 g Weismehl, glatt

FÜR DIE BOUILLON

1 Liter Rindsbouillon, klar

2 EL Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Nocken ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Eigelb gut vermischen.
2. Butter schaumig rühren. QimiQ Masse langsam in die Butter einrühren, Peterli beimengen und mit Salz und Muskatnuss würzen.
3. Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Mehl unter die Masse heben. 10 Minuten kühl stellen.
4. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und ins kochende Salzwasser legen. Die Pfanne vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten kühl stellen.
5. Nocken in heisser Rindsbouillon mit Schnittlauch servieren.