



QUAIL WELLINGTON



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Füllungen bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4369 G

500 g

500 g Pilze [Champignons, Morcheln, Shiitake]

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

25 g Knoblauch, fein gehackt

25 g Butter, ungesalzen

396 g Trüffelsaft

300 g Weisswein

75 g Weinbrand

1133 g Wachtel, ausgelöst

Salz

Pfeffer

565 g Gänseleber von Rougié, in Scheiben geschnitten

1000 g Blätterteig

150 g Vollei(er)

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