



# POULETBRÜSTE IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
- 100 g** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 EL** Butter
- 500 g** Champignons, blättrig geschnitten
- 1 EL** Weissmehl
- 375 ml** Klare Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Peterli, fein gehackt

### FÜR DIE POULETBRÜSTE

- 4** Pouletbrustfilets à 125 g
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin, gemahlen
- 3 EL** Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG

1. Für die Champignonrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten, Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Bouillon aufgiessen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Peterli kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Pouletbrüste würzen, braten und zur Champignonrahmsauce servieren.