



Q-BENEDICT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil
- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



20



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 ml	QimiQ Sauce Hollandaise
40 ml	Essig
10	Ei(er)
10	Hamburger-Brötchen à 100 g
300 g	Speck, durchzogen, in Scheiben geschnitten
1.5 kg	Rindshackfleisch Salz und Pfeffer
2	Ei(er), roh
10 Scheiben	Cheddar Käse
100 g	Barbecuesauce
100 g	Salatblätter
100 g	Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
300 g	Tomate(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Einen großen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Eier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 2,5 - 3 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. Hamburger-Brötchen halbieren und leicht tosten. Speck knusprig braten.
4. Rinderfaschieretes mit Salz und Pfeffer würzen und die 2 rohen Eier einarbeiten. 10 Laibchen formen, beidseitig braten und mit jeweils einer Scheibe Cheddar überbacken.
5. QimiQ Sauce Hollandaise mit der Barbecuesauce in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Jeweils eine Brötchenhälfte mit einem faschierten Laibchen, knusprigem Speck, Salat, Tomaten, Zwiebeln und einem pochierten Ei belegen und mit der QimiQ Sauce Hollandaise-Mischung übergießen.
7. Deckel daraufgeben, nach Belieben garnieren und servieren.