



# VOL-AU-VENT MIT KALBFLEISCH



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	
<b>240 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>200 g</b>	Champignons, geviertelt
<b>80 g</b>	Butter
<b>500 g</b>	Kalbsschnitzel, klein gewürfelt
<b>250 ml</b>	Weisswein
<b>300 ml</b>	Klare Hühnerbouillon
	Salz und Pfeffer
	Worcestershiresauce
	Zitronensaft
<b>60 g</b>	Sbrinz, gerieben
	Butter, kalt
<b>20</b>	Blätterteigpastetchen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Champignons in Butter anschwitzen.
2. Kalbfleisch dazugeben und anbraten. Bevor das Fleisch Flüssigkeit lässt mit Weisswein ablöschen, mit klarer Hühnerbouillon aufgiessen und 15 Minuten köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken, mit Parmesan und Butterflocken verfeinern.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen und nach Belieben garnieren.