



PFEFFERRAHMSAUCE (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipps

Mit Schweinsfilet und frischem Gartengemüse servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
0.5	Zwiebel(n)
25 g	Butter
1 TL	Tomatenpüree
125 g	Rotwein
60 g	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Sojasauce
	bunte Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter und Tomatenmark dazugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.
3. Rotwein und Gemüsebrühe in den Mixtopf geben und 5 Min./100 °C/Stufe 2 ohne Messbecher reduzieren.
4. QimiQ Sahne-Basis, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 vermischen, 10 Min./100 °C/Stufe 2 einkochen und danach 10 Sek./Stufe 5 - 8 pürieren.
5. Mit Sojasauce abschmecken und mit bunten Pfefferkörner verfeinern.