



# 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

<b>250 g</b>	
<b>0.5</b>	Zwiebel(n)
<b>25 g</b>	Butter
<b>1 TL</b>	Tomatenpüree
<b>125 g</b>	Rotwein
<b>60 g</b>	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.