



# BASIS VELOUTÉ



## QimiQ VORTEILE

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN À 80 G

**500 g**

**350 g** kräftiger Geflügelfond

**100 g** Weisswein

**70 g** Zwiebel(n), Brunoise

**10 g** Knoblauch, fein gehackt

**50 g** Butter

**5 g** Zucker

**8 g** Salz

**3 g** Weisser Pfeffer, gemahlen

**1 g** Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.