



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.