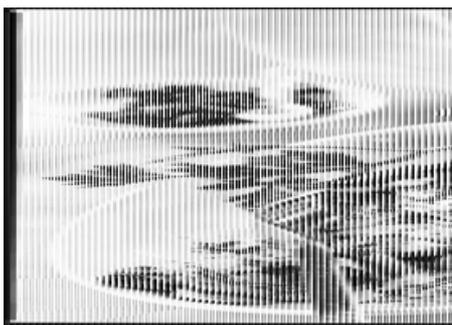




# KRÄUTERSEITLINGGESCHNETZELTES



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1500 g** Schweineschulter, in Streifen geschnitten

**200 g** Zwiebel(n), geschnitten

**400 g** Kräuterseitling (Austernpilze), geschnitten

**10 ml** Pflanzenöl

**250 ml** Brauner Fond

**750 g**

Salz und Pfeffer

Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Geschnetzeltes, Zwiebeln und Kräuterseitlinge scharf anbraten.
2. Mit Fond aufgiessen und köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und mit Peterli verfeinern.