



KÖTTBULLAR MIT RAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Dätschli bleiben länger saftig
- Tiefkühlstabile Saucen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KÖTTBULLAR

0.5 Brötchen, klein gewürfelt

100 ml Milch

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Schalotte(n), fein gehackt

1 Ei(er)

300 g Hackfleisch, gemischt

Salz und Pfeffer

Senf

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

150 ml Klare Gemüsebouillon

150 g

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kottbullar das Brötchen in warmer Milch einweichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ausgedrücktes Brötchen, Schalotte, Ei und Hackfleisch dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
4. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in Öl kurz anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Sauce den Bratensatz mit Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Kottbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren anrichten. Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Pommes Frites.