



RAHMWIRZ



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g

50 g Zwiebel(n), Brunoise

2 g Knoblauch, fein gehackt

10 g Butter

250 g Wirsingkohl, gewürfelt

50 ml Weisswein

50 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirz dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsebouillon aufgiessen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.