



SCHWEINSKOTELETT MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

250 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 EL Butter

300 ml Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

2 TL Zitronensaft

2 EL Thymian, fein gehackt

FÜR DIE KOTELETTS

4 Schweinskoteletts à 150 g

Salz und Pfeffer

Kümmel

40 ml Sonnenblumenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Aufmixen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss den fein gehackten Thymian dazugeben.
5. Koteletts mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, in Öl beidseitig braten und mit der Kräuterrahmsauce servieren.