



ENTRECÔTES IN SENFSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g	
4 Stück	Entrecôtes à 160 g
	Salz und Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenöl
250 g	Wurzelgemüse, klein gewürfelt
1 EL	Tomatenpüree
500 ml	Rindsbouillon, klar
1 EL	Estragonsenf
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenpüree dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bouillon aufgiessen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Senf verfeinern.
6. Entrecôtes in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.