



KABISWICKEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g , ungekühlt

12 Weisskabisblätter [Stück à 5 g]

120 g Durchzogener Selchspeck

1 Zwiebel(n), fein gehackt

600 g Kalbsbrät

60 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kabisblätter in Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Für die Füllung: Speck mit Zwiebel andünsten und unter das Kalbsbrät mischen.
4. Die Masse auf die vorbereiteten Kabisblätter verteilen und einrollen. Kabiswickel in eine befettete feuerfeste Form geben.
5. QimiQ Saucenbasis mit Käse vermischen, würzen und über die Kabiswickel verteilen.
6. Kabiswickel im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.