



# FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING



## QimiQ AVANTAGES

- Laibchen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

<b>100 g</b>	Oignon(s), finement hachées
	Ail, finement hachées
<b>20 g</b>	Beurre
<b>75 g</b>	QimiQ Base crème
<b>600 g</b>	Lammhackfleisch_Viande hachée d'agneau
<b>25 g</b>	Ketchup
<b>25 g</b>	Moutarde
<b>3 g</b>	Curry en poudre
	Sel et poivre
	Thymian, finement hachées
	Coriandre, finement hachées
<b>100 g</b>	Chapelure
<b>2</b>	Œuf(s)
	Huile végétale, zum Anbraten

### FÜR DEN RAHMWIRSING

<b>50 g</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>10 g</b>	Beurre
<b>250 g</b>	Wirsing Kohl_Chou frisé, coupé en dés
<b>50 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>50 ml</b>	Vin blanc
	Sel et poivre
	Noix de muscade, moulues
	Cumin, moulues
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, froide

## PRÉPARATION

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.