



RAHMWIRSING MIT SPECK (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g

50 g Oignon(s), Brunoise

2 g Ail, finement hachées

50 g Lard, Brunoise

250 g Wirsingkohl_Chou fris , coupé en d s

50 ml Vin blanc

50 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade, r p e

Kümmel, gemahlen

PR PARATION

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.