



# PAPRIKAGESCHNETZELTES IN KARTOFFELKÖRBCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHEN

3

Huile de tournesol, zum Frittieren

### FÜR DIE SAUCE

200 g

100 g Poivron(s), grob geschnitten

50 g Oignon(s), haché

Huile de tournesol, zum Anbraten

10 g Concentré de tomates

1 TL Paprikapulver, mild

200 ml Bouillon de légumes

50 ml Essiggurkenwasser

Sel et poivre

Oregano

Ail

### FÜR DAS RINDSFILET

600 g Rindsfilet, grob geschnitten

Sel et poivre

### FÜR DIE GARNITUR

Champignons (optional)

Poivron(s) (optional)

Cornichons (optional)

Huile de tournesol, zum Anbraten

## PRÉPARATION

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce im Kartoffelkörbchen anrichten. Mit gebratenen Champignons, Paprika und Essiggurkerl garnieren.