



# PFEFFERRAHMSCHNITZEL

## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**4** Rinderschnitzel à 160 g\_Escalope de boeuf à 160 g  
Sel et poivre

**3 cs** Huile végétale

**3** Oignon(s), finement hachées

**1 TL** Concentré de tomates

**2 cl** Cognac

**200 ml** Rindsuppe

**1 TL** grüne Pfefferkörner in Lake, égoutté

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rinderschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig braten, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Pfefferkörner und Salz dazugeben und aufkochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Schnitzel in der Sauce erwärmen und servieren.