



KNOBLAUCHRAHMGESCHNETZELTES (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g	Kalbsfleisch, coupé
100 g	Oignon(s), Brunoise
50 g	Ail, coupé fin
20 g	Huile végétale
100 ml	Vin blanc
400 ml	Bouillon de légumes
	Kümmel, gemahlen
	Sel et poivre
500 g	

PRÉPARATION

1. Fleisch in Öl anbraten bis das Wasser verdampft ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Würzen und etwas köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Evtl. nachschmecken.