



KRÄUTERRAHMSCHNITZEL

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Stück Schweineschnitzel à 160 g

100 g Oignon(s), finement hachées

5 g Ail, finement hachées

20 g Beurre

50 ml Vin blanc

200 ml Bouillon de légumes

250 g

50 g Fines herbes, haché

PRÉPARATION

1. Schnitzel würzen und beidseitig braten, warm stellen.
2. Im Bratensatz, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit Weißwein ablöschen mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und mit den Schnitzeln servieren.