



SCHINKENFLECKERL



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

300 g Fleckerl

150 g Jambon, coupé en dés

100 g Oignon(s), coupé en dés

10 g Ail, coupé fin

150 g Weißkraut, coupé en dés

20 g Beurre

Sel et poivre

30 g Concentré de tomates

5 g Paprikapulver, mild

2 g Cumin

1 g Marjolaine

50 ml Vin blanc

200 ml Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen.
2. Schinken, Zwiebel, Knoblauch und Kraut in Butter anrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Die Fleckerl dazugeben und servieren.