



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Gans Fleisch_Viande d'oie,
100 g	Wurzelgemüse, Brunoise
30 g	Confiture d'airelles
	Sel et poivre
3 g	Ail, finement hachées
3 g	Coriandre, finement hachées
1 g	Thymian, finement hachées
	Persil, finement hachées
125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Kartoffeln, geschält, gegart, gepresst
3	Jaune(s) d'œuf
200 g	Farine, griffig
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée
250 g	
800 g	Blaukraut,
500 ml	Jus d'orange
400 ml	Rotwein
30 g	Gingembre frais, coupé fin
100 g	Confiture d'airelles
0.5 g	Cannelle
1 g	Cumin, moulues
20 g	Sucre
	Sel et poivre
20 ml	Huile végétale
100 g	Oignon(s), haché

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language