



# FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Laibchen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

|              |  |
|--------------|--|
| <b>75 g</b>  | QimiQ Base crème                       |
| <b>100 g</b> | Oignon(s), finement hachées            |
|              | Ail, finement hachées                  |
| <b>20 g</b>  | Beurre                                 |
| <b>600 g</b> | Lammhackfleisch_Viande hachée d'agneau |
| <b>25 g</b>  | Ketchup                                |
| <b>25 g</b>  | Moutarde                               |
| <b>3 g</b>   | Curry en poudre                        |
|              | Sel et poivre                          |
|              | Thymian, finement hachées              |
|              | Coriandre, finement hachées            |
| <b>100 g</b> | Chapelure                              |
| <b>2</b>     | Œuf(s)                                 |
|              | Huile végétale, zum Anbraten           |

### FÜR DEN RAHMWIRSING

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| <b>100 g</b> |                                      |
| <b>50 g</b>  | Oignon(s), coupé fin                 |
| <b>1</b>     | Gousse(s) d'ail, finement hachées    |
| <b>10 g</b>  | Beurre                               |
| <b>250 g</b> | Wirsingkohl_Chou frisé, coupé en dés |
| <b>50 ml</b> | Bouillon de légumes                  |
| <b>50 ml</b> | Vin blanc                            |
|              | Sel et poivre                        |
|              | Noix de muscade, moulues             |
|              | Cumin, moulues                       |

## PRÉPARATION

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.