



# 4-KRÄUTER RAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Kürzere Produktionszeiten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**525 g**

**90 g** Beurre

**45 g** Schalotte(n),

**30 g** Gousse(s) d'ail,

**60 g** Stangensellerie,

**300 g** Vin blanc

**6 g** Zitronenschale

**3 g** Aneth, finement hachées

**3 g** Thymian, finement hachées

**3 g** Ciboulette, finement hachées

**3 g** Kerbel, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie dazugeben und ca. 3 Minuten lang anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten lang reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale und Kräuter dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.