



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.