



SEMMEKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème
1	Oignon(s), finement hachées
20 g	Beurre
200 g	Semmelwürfel
1 cs	Persil, finement hachées
2	Œuf(s)
85 g	Demi-crème acidulée
	Sel et poivre
	Noix de muscade

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

250 g	
1	Oignon(s), finement hachées
30 g	Beurre
750 g	Pilze, émincées
200 ml	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre blanc
1 cs	Ciboulette, coupé fin

PRÉPARATION

1. Für die Semmelknödel Zwiebel in Butter goldgelb anrösten. Mit Semmelwürfel und Petersilie vermischen.
2. QimiQ Classic schmelzen und überkühlen lassen. Sauerrahm und Eier dazugeben, würzen und über die Semmelwürfel gießen. Gut vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.
3. Aus der Masse gleich große Knödel formen, ins kochende Wasser einlegen und ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
4. Für die Pilzrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten.
5. Pilze dazugeben und kurz mitrösten. Mit klarer Suppe aufgießen, würzen und zum Kochen bringen.
6. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und zu den Semmelknödel servieren.