



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

500 g Champignons, coupé fin

1 cs Farine

375 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4

Sel et poivre

, moulues

3 cs Huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseitig anbraten und zur Champignonsauce servieren.