



RÜHREI



QimiQ AVANTAGES

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



INGRÉDIENTS POUR 1210 G

150 g

1000 g Œuf(s)

Sel et poivre

60 g Beurre

PRÉPARATION

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und unter Rühren stocken lassen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.