



CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei



20



Tipps

Statt Champignons können auch andere Pilze verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 4** Schweineschnitzel à 160 g
- Sel et poivre
- Huile végétale, zum Anbraten

FÜR DIE CHAMPIGNON-RAHMSAUCE

- 250 g**
- 1** Oignon(s), coupé fin
- 1** Gousse(s) d'ail, finement hachées
- 60 g** Beurre
- 250 g** Champignons, émincées
- 150 ml** Vin blanc
- Sel et poivre
- 1 petit bouquet** Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Schweineschnitzel dünn ausklopfen, würzen und beidseitig in heißem Öl braten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.