



HÜHNERBRÜSTE IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

100 g Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

500 g Champignons, émincées

1 cs Farine

375 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

FÜR DIE HÜHNERBRÜSTE

4 Hühnerbrustfilets à 125 g

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. Hühnerbrüste würzen, braten und zur Champignonrahmsauce servieren.