



# Q-BENEDICT



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gratinier-, hitze- und mikrowellenstabil
- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



20



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>500 ml</b>	QimiQ Sauce Hollandaise
<b>40 ml</b>	Vinaigre
<b>10</b>	Œuf(s)
<b>10</b>	Hamburger-Brötchen à 100 g
<b>300 g</b>	Lard, coupé en tranches
<b>1.5 kg</b>	Rindshackfleisch_Viande hachée de bœuf
	Sel et poivre
<b>2</b>	Œuf(s), roh
<b>10 tranches</b>	Cheddar Käse
<b>100 g</b>	Barbecuesauce
<b>100 g</b>	Salatblätter
<b>100 g</b>	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
<b>300 g</b>	Tomate(s), coupé en tranches

## PRÉPARATION

1. Einen großen Topf mit ca. 10 cm Wasser füllen und zum Kochen bringen. Essig dazugeben.
2. Eier vorsichtig aufschlagen, in das leicht kochende Wasser gleiten lassen und 2,5 - 3 Minuten pochieren (das Eigelb sollte in der Mitte noch etwas weich sein). Eier mit einem Siebschöpfer auf dem Wasser nehmen.
3. Hamburger-Brötchen halbieren und leicht tosten. Speck knusprig braten.
4. Rinderfaschiertes mit Salz und Pfeffer würzen und die 2 rohen Eier einarbeiten. 10 Laibchen formen, beidseitig braten und mit jeweils einer Scheibe Cheddar überbacken.
5. QimiQ Sauce Hollandaise mit der Barbecuesauce in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Jeweils eine Brötchenhälfte mit einem faschierten Laibchen, knusprigem Speck, Salat, Tomaten, Zwiebeln und einem pochierten Ei belegen und mit der QimiQ Sauce Hollandaise-Mischung übergießen.
7. Deckel daraufgeben, nach Belieben garnieren und servieren.