



EIERSCHWAMMERLSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g

100 g Oignon(s), coupé en dés

400 g Chanterelles, geputzt

20 ml Maiskeimöl

Sel et poivre

20 g Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Eierschwammerl in Öl scharf anbraten.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Abschmecken, mit Petersilie verfeinern und servieren.