



# KRÄUTERSEITLINGGESCHNETZELTES (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1500 g** Schweineschulter, in Streifen geschnitten

**200 g** Oignon(s), coupé

**400 g** Edlingers Kräuterseitling, coupé

**10 ml** Huile végétale

**250 ml**

**750 g**

Sel et poivre

Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Geschnetzeltes, Zwiebeln und Kräuterseitlinge scharf anbraten.
2. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und mit Petersilie verfeinern.