



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

- 300 g** Pumpernickel, im Mixer zerkleinert
- 1** Œuf(s)
- 2 cs** Beurre, fondu
- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 2** Oignon(s), coupé fin
- 3** Gousse(s) d'ail, finement hachées
- 2** Carotte(s), râpée
- 200 g** Weißkraut, coupé fin
- 5** Champignons, émincées
- 3** Salzgurken, in feine Streifen geschnitten
- Huile de tournesol, zum Anbraten
- 60 g** Concentré de tomates
- 3** , cuit
- 1 cs** Gemüsesuppenpulver
- Sel et poivre
- 250 g** Demi-crème acidulée
- 2 cs** Fécule de maïs
- 3** Œuf(s)

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language