



KÖTTBULLAR MIT RAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Laibchen bleiben länger saftig
- Tiefkühlstabile Saucen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE KÖTTBULLAR

0.5 Semmel(n), coupé en petits dés

100 ml Lait

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Schalotte(n), finement hachées

1 Œuf(s)

300 g Faschiertes, gemischt

Sel et poivre

Moutarde

Huile de tournesol, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

150 ml Bouillon de légumes

150 g

Jus d'un citron

Sel et poivre

Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Köttbullar die Semmel in warmer Milch einweichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ausgedrückte Semmel, Schalotte, Ei und Faschiertes dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
4. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in Öl kurz anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Sauce den Bratensatz mit Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren anrichten. Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Pommes Frites.