



RAHMWIRSING (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g

50 g Oignon(s), Brunoise

2 g Ail, finement hachées

10 g Beurre

250 g Wirsingkohl_Chou frisé, coupé en dés

50 ml Vin blanc

50 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

Kümmel, gemahlen

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.