



ROSTBRATEN IN SENFSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g	
4 Stück	Rostbraten à 160 g
	Sel et poivre
2 cs	Huile de tournesol
250 g	Wurzelgemüse, coupé en petits dés
1 cs	Concentré de tomates
500 ml	Rindsuppe, klar
1 cs	Moutarde
1 cs	Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Senf verfeinern.
6. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.