



KALBSVÖGERL IN LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4	Kalbsvögerl à 150 g
	Sel et poivre
2 cs	Huile de tournesol
1	Oignon(s), coupé en petits dés
60 ml	Vin blanc
400 ml	Bouillon de légumes
300 g	Carotte(s), coupé en dés
400 g	
400 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Kalbsvögerl würzen und in Öl rundherum anbraten.
2. Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 1 Stunde zugedeckt dünsten.
3. Karotten dazugeben und weitere 10 Minuten dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Lauch dazugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken.