



RAHMWIRSING MIT SPECK

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|--------------|--------------------------------------|
| 50 g | Oignon(s), Brunoise |
| 2 g | Ail, finement hachées |
| 50 g | Lard, Brunoise |
| 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 |
| 125 g | QimiQ Base crème, réfrigéré |

PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.