



FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING



QimiQ VORTEILE

- Laibchen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

100 g Zwiebel(n), fein gehackt
Knoblauch, fein gehackt

20 g Butter

75 g QimiQ Classic

600 g Lammfaschiertes

25 g Tomatenketchup

25 g Senf

3 g Currypulver

Salz und Pfeffer

Thymian, fein gehackt

Koriander, fein gehackt

100 g Semmelbrösel

2 Ei(er)

Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DEN RAHMWIRSING

50 g Zwiebel(n), fein geschnitten

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

10 g Butter

250 g Wirsing Kohl, gewürfelt

50 ml Klare Gemüsesuppe

50 ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

Kümmel, gemahlen

125 g QimiQ Classic, kalt

ZUBEREITUNG

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.