



# PFEFFERROSTBRATEN

## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>4</b>	Rostbraten à 160 g
	Salz und Pfeffer
<b>10 ml</b>	Pflanzenöl
<b>200 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>50 g</b>	Tomatenketchup
<b>50 ml</b>	Weinbrand
<b>200 ml</b>	Rindsuppe
<b>20 g</b>	grüne Pfefferkörner in Lake

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig kurz anbraten, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Ketchup dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Pfefferkörner und Salz dazugeben und aufkochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und servieren.