



KALBSVÖGERL IN LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KALBSVÖGERL

150 g QimiQ Classic, gekühlt

4 Kalbsvögerl à 150 g

Salz und Pfeffer

2 EL Sonnenblumenöl

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

60 ml Weißwein

500 ml Klare Gemüsesuppe

FÜR DAS LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE

300 g Karotte(n), gewürfelt

400 g Lauch, in feine Streifen geschnitten

1 TL Maisstärke

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Kalbsvögerl: Kalbsvögerl würzen und in Öl rundherum anbraten.
2. Zwiebeln dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und ca. 1 Stunde zugedeckt dünsten.
3. Für das Lauch-Karotten-Gemüse: Karotten dazugeben, weitere 10 Minuten dünsten und mit Maisstärke binden.
4. Lauch dazugeben, nochmals kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
5. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, abschmecken und servieren.