



# RAHMWIRSING MIT SPECK (QSB)

## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>100 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>2 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>50 g</b>	Speck, durchwachsen, Brunoise
<b>250 g</b>	Wirsing Kohl, gewürfelt
<b>50 ml</b>	Weißwein
<b>50 ml</b>	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen

## ZUBEREITUNG

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 QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.