



ZÜRCHER GESCHNETZELTES (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

600 g Kalbsfleisch

3 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), fein gehackt

250 g Champignons, blättrig geschnitten

20 g Butter

50 ml Weißwein

300 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Petersilie verfeinern.