



# ZÜRICHER 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.