



# LOBSTER SAUCE

## QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 2080 G

<b>200 g</b>	rote Zwiebel(n), fein gehackt
<b>70 g</b>	Stangensellerie, klein gewürfelt
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>140 g</b>	Butter
<b>80 g</b>	Tomatenmark
<b>0.7 g</b>	Lorbeerblätter
<b>0.2 g</b>	Thymian, getrocknet
<b>0.5 g</b>	Fenchelsamen, getrocknet
<b>2 g</b>	Orangenschale Cayennepfeffer
<b>0.5 g</b>	Weißer Pfeffer, gemahlen
<b>2.1 g</b>	Salz
<b>260 ml</b>	Weißwein
<b>100 ml</b>	Trockener Wermut
<b>45 ml</b>	Sherry, trocken
<b>120 g</b>	Lobster extract concentrate
<b>3 g</b>	Sardellen
<b>1050 g</b>	QimiQ Sahne-Basis

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language