



KNOBLAUCHRAHMGESCHNETZTES (QSB)

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g	Kalbsfleisch, geschnitten
100 g	Zwiebel(n), Brunoise
50 g	Knoblauch, fein geschnitten
20 g	Pflanzenöl
100 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsebrühe
	Kümmel, gemahlen
	Salz und Pfeffer
500 g	QimiQ Sahne-Basis

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Öl anbraten bis das Wasser verdampft ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Würzen und etwas köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Evtl. nachschmecken.