



# KRÄUTERRAHMSCHNITZEL

## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 Stück** Schweineschnitzel à 160 g

**100 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**5 g** Knoblauch, fein gehackt

**20 g** Butter

**50 ml** Weißwein

**200 ml** Klare Gemüsesuppe

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**50 g** Kräutermischung, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Schnitzel würzen und beidseitig braten, warm stellen.
2. Im Bratensatz, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit Weißwein ablöschen mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und mit den Schnitzeln servieren.