



VOL-AU-VENT MIT KALBFLEISCH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
120 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
100 g	Champignons, geviertelt
40 g	Butter
250 g	Kalbsschnitzel, klein gewürfelt
125 ml	Weißwein
150 ml	Klare Hühnersuppe
	Salz und Pfeffer
	Worcestersauce
	Zitronensaft
30 g	Parmesan, gerieben
	Butter, kalt
12	Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Champignons in Butter anschwitzen.
2. Kalbfleisch dazugeben und anbraten. Bevor das Fleisch Flüssigkeit lässt mit Weißwein ablöschen, mit klarer Hühnersuppe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken, mit Parmesan und Butterflocken verfeinern.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen und nach Belieben garnieren.