



FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Laibchen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

75 g	QimiQ Classic
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Butter
600 g	Lammfaschiertes
25 g	Tomatenketchup
25 g	Senf
3 g	Currypulver
	Salz und Pfeffer
	Thymian, fein gehackt
	Koriander, fein gehackt
100 g	Semmelbrösel
2	Ei(er)
	Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DEN RAHMWIRSING

100 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
10 g	Butter
250 g	Wirsing Kohl, gewürfelt
50 ml	Klare Gemüsesuppe
50 ml	Weißwein
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
	Kümmel, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.