



# 4-KRÄUTER RAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Kürzere Produktionszeiten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>525 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>90 g</b>	Butter
<b>45 g</b>	Schalotte(n), faschiert
<b>30 g</b>	Knoblauchzehe(n), faschiert
<b>60 g</b>	Stangensellerie, faschiert
<b>300 g</b>	Weißwein
<b>6 g</b>	Zitronenschale
<b>3 g</b>	Dill, fein gehackt
<b>3 g</b>	Thymian, fein gehackt
<b>3 g</b>	Schnittlauch, fein gehackt
<b>3 g</b>	Kerbel, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Kochtopf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Sellerie dazugeben und ca. 3 Minuten lang anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten lang reduzieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale und Kräuter dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.