



SCHWEINSKOTELETT MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KOTELETTS

4 Schweinskoteletts à 150 g

Salz und Pfeffer

Kümmel

40 ml Sonnenblumenöl

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

1 Stück Zwiebel(n), fein gehackt

15 g Butter

15 g Mehl

375 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 TL Zitronensaft

10 g Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebeln in Butter glasig dünsten und mit Mehl stauben.
2. Mit Suppe aufgießen und anschließend auf kleiner Flamme einige Minuten kochen lassen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit dem Stabmixer pürieren.
4. Würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss die fein gehackten Kräuter dazugeben.
5. Koteletts würzen, in Öl beidseitig anbraten und mit der Kräuterrahmsauce servieren.