



ROSTBRATEN IN SENFSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4	Rostbraten à 160 g
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Bund	Wurzelgemüse, klein gewürfelt
1 EL	Tomatenmark
300 ml	Rindsuppe
125 g	QimiQ Classic, gekühlt
1 EL	Estragon-Senf
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Rostbraten herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. Sauce mit kaltem QimiQ Classic und Senf verfeinern.
6. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.