



# CHICKEN WITH DUMPLINGS



## QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS HÜHNCHEN

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1150 g</b>	Hühnerbrustfilet
<b>10 g</b>	Salz
<b>2.5 g</b>	Pfeffer
<b>35 g</b>	Weizenmehl
<b>45 g</b>	Butter
<b>250 g</b>	weiße Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>150 g</b>	Stangensellerie, gewürfelt
<b>500 ml</b>	Klare Hühnersuppe
<b>250 g</b>	Karotte(n), gewürfelt
<b>290 ml</b>	Wasser
<b>1 g</b>	Lorbeerblatt
<b>25 g</b>	Knoblauchzehe(n), faschiert
<b>1 g</b>	Thymianblätter
<b>0.5 g</b>	Kurkuma, getrocknet
<b>0.25 g</b>	Cayennepfeffer

### FÜR DEN KNÖDELTEIG

<b>75 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>60</b>	Ei(er)
<b>75 ml</b>	Milch 2 % Fett
<b>310 g</b>	Weizenmehl
<b>18 g</b>	Backpulver
<b>3 g</b>	Salz

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language