



VOL-AU-VENT MIT KALBFLEISCH



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
240 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
200 g	Champignons, geviertelt
80 g	Butter
500 g	Kalbsschnitzel, klein gewürfelt
250 ml	Weißwein
300 ml	Klare Hühnersuppe
	Salz und Pfeffer
	Worcestersauce
	Zitronensaft
60 g	Parmesan, gerieben
	Butter, kalt
20	Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Champignons in Butter anschwitzen.
2. Kalbfleisch dazugeben und anbraten. Bevor das Fleisch Flüssigkeit lässt mit Weißwein ablöschen, mit klarer Hühnersuppe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken, mit Parmesan und Butterflocken verfeinern.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen und nach Belieben garnieren.