



# VOL-AU-VENT MIT KALBFLEISCH



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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