



HÜHNCHEN MIT KNÖDEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

454 g	QimiQ Sahne-Basis
680 g	Hühnerbrust, gewürfelt
1020 g	Hüfterschenkel, gewürfelt Salz und Pfeffer
4 g	Paprikapulver
14 g	90/10 Ölmischung
57 g	Weißwein
170 g	Stangensellerie, klein gewürfelt
113 g	Karotten, klein gewürfelt
170 g	rote Zwiebel(n), klein gewürfelt
57 g	, in Scheiben geschnitten
454 g	Wasser
28 g	Culinary Masters Demi Glace
150 g	QimiQ Sahne-Basis
227 g	Allzweckmehl
6 g	Backpulver
	Schwarzer Pfeffer
7	Frische Petersilie, faschiert

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. QimiQ Saucenbasis, Mehl, Backpulver und Pfeffer zusammen vermischen.
7. Gehackte Petersilie untermischen.
8. Die Teigmischung zu einem Ball kneten und 12-16 Knödel daraus formen.
9. Knödel ins kochende Wasser einlegen und ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. (Die Knödel sind gar, wenn sie an die Oberfläche kommen).