



# BASIS VELOUTÉ



## QimiQ VORTEILE

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Sämige Konsistenz in Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN À 80 G

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>350 g</b>	kräftiger Geflügelfond
<b>100 g</b>	Weißwein
<b>70 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>50 g</b>	Butter
<b>5 g</b>	Zucker
<b>8 g</b>	Salz
<b>3 g</b>	Weißer Pfeffer, gemahlen
<b>1 g</b>	Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.