



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

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