



MARONEN-BUTTERSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Regenerierbar
- Bain-Marie-stabil
- Säurestabil
- Alkoholstabil



Tipps

Mit Sherry oder altem Portwein abschmecken.

Mit Apfelessig abschmecken.

ZUTATEN FÜR 1 LITER

250 g QimiQ Sahne-Basis

500 Maronencoulis

250 g Braune Butter

65 g QiQ Basis für Buttersauce

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Maronencoulis und die **QiQ Basis für Buttersauce** mit einem Schneebesen verrühren, kurz aufkochen und zur Seite stellen.
2. Butter dazugeben und mit einem Stabmixer oder Schneebesen aufmontieren.