



# KRÄUTERSEITLINGGESCHNETZELTES (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Keine zusätzliche Bindung notwendig



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1500 g** Schweineschulter, in Streifen geschnitten

**200 g** Zwiebel(n), geschnitten

**400 g** Edlingers Kräuterseitling, geschnitten

**10 ml** Pflanzenöl

**250 ml** Brauner Fond

**750 g** QimiQ Sahne-Basis

Salz und Pfeffer

Petersilie, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Geschnetzeltes, Zwiebeln und Kräuterseitlinge scharf anbraten.
2. Mit Fond aufgießen und köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und mit Petersilie verfeinern.