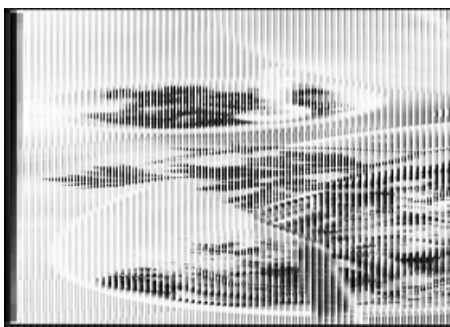




KRÄUTERSEITLINGGESCHNETZELTES (QSB)



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.