



RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF IM KARTOFFELKÖRBCHEIN



QimiQ VORTEILE

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHEIN

- 3** Festkochende Kartoffeln
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren

FÜR DIE SAUCE

- 200 g** QimiQ Sahne-Basis
- 100 g** Paprikaschote(n), grob geschnitten
- 50 g** Zwiebel(n), gehackt
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- 10 g** Tomatenmark
- 1 TL** Paprikapulver, mild
- 200 ml** Klare Gemüsesuppe
- 50 ml** Essiggurkenwasser
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Knoblauch

FÜR DAS RINDSFILET

- 600 g** Rindsfilet, grob geschnitten
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce im Kartoffelkörbchen anrichten.