



KÖTTBULLAR MIT RAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Laibchen bleiben länger saftig
- Tiefkühlstabile Saucen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KÖTTBULLAR

0.5	Semmel(n), klein gewürfelt
100 ml	Milch
125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1	Schalotte(n), fein gehackt
1	Ei(er)
300 g	Faschiertes, gemischt
	Salz und Pfeffer
	Senf
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

150 ml	Klare Gemüsesuppe
150 g	QimiQ Sahne-Basis
	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Köttbullar die Semmel in warmer Milch einweichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ausgedrückte Semmel, Schalotte, Ei und Faschiertes dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
4. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in Öl kurz anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Sauce den Bratensatz mit Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren anrichten. Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Pommes Frites.