



# RAHMWIRSING (QSB)



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>100 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>2 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>10 g</b>	Butter
<b>250 g</b>	Wirsing Kohl, gewürfelt
<b>50 ml</b>	Weißwein
<b>50 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.