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

100 g	QimiQ Sahne-Basis
50 g	Zwiebel(n), Brunoise
2 g	Knoblauch, fein gehackt
10 g	Butter
250 g	Wirsingkohl, gewürfelt
50 ml	Weißwein
50 ml	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.