



SCHWEINSKOTELETT MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), fein gehackt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
1 EL	Butter
300 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
2 TL	Zitronensaft
2 EL	Thymian, fein gehackt

FÜR DIE KOTELETTS

4	Schweinskoteletts à 150 g
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
40 ml	Sonnenblumenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Schluss den fein gehackten Thymian dazugeben.
5. Koteletts mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, in Öl beidseitig braten und mit der Kräuterrahmsauce servieren.