



ROSTBRATEN IN SENFSAUCE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|----------------|-------------------------------|
| 200 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 4 Stück | Rostbraten à 160 g |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 250 g | Wurzelgemüse, klein gewürfelt |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 500 ml | Rindsuppe, klar |
| 1 EL | Estragon-Senf |
| 1 EL | Kräutermischung, fein gehackt |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Senf verfeinern.
6. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.