



KALBSVÖGERL IN LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE (QSB)



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4	Kalbsvögerl à 150 g
	Salz und Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
60 ml	Weißwein
400 ml	Klare Gemüsesuppe
300 g	Karotte(n), gewürfelt
400 g	QimiQ Sahne-Basis
400 g	Lauch, in feine Streifen geschnitten
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kalbsvögerl würzen und in Öl rundherum anbraten.
2. Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 1 Stunde zugedeckt dünsten.
3. Karotten dazugeben und weitere 10 Minuten dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Lauch dazugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken.