



# PFEFFERROSTBRATEN

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**4** Entrecôtes à 160 g

Sel et poivre

**10 ml** Huile végétale

**200 g** Oignon(s), finement hachées

**50 g** Ketchup

**50 ml** Cognac

**200 ml** Bouillon de bœuf

**20 g** Graines de poivre vert en saumure

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig kurz anbraten, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Ketchup dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Pfefferkörner und Salz dazugeben und aufkochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und servieren.