



# RAHMWIRSING MIT SPECK (QSB)

## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>100 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>50 g</b>	Oignon(s), brunoise
<b>2 g</b>	Ail, finement hachées
<b>50 g</b>	Lard, brunoise
<b>250 g</b>	Chou frisé, coupé en d�s
<b>50 ml</b>	Vin blanc
<b>50 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade, r�p�e
	Cumin, moulu

## PR PARATION

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.