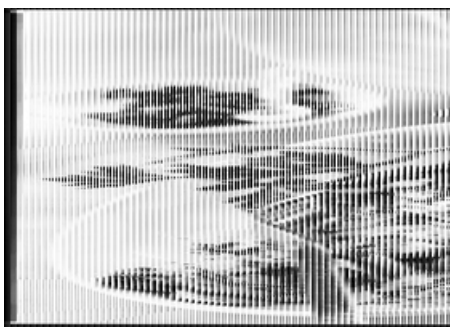




ZÜRICHER GESCHNETZELTES (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

600 g Viande de veau

3 cs Huile d'olive

1 Oignon(s), finement hachées

250 g Champignons, émincées

20 g Beurre

50 ml Vin blanc

300 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Petersilie verfeinern.