



PAPRIKAGESCHNETZELTES IN KARTOFFELKÖRBCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHEN

- 3 Pommes de terre fermes à la cuisson
- Huile de tournesol, pour frire

FÜR DIE SAUCE

- 200 g QimiQ Sauce Base
- 100 g Poivron(s), grossièrement coupé
- 50 g Oignon(s), haché
- Huile de tournesol, pour cuisson
- 10 g Concentré de tomates
- 1 cc Paprika en poudre, doux
- 200 ml Bouillon de légumes
- 50 ml Vinaigre de cornichon
- Sel et poivre
- Origan
- Ail

FÜR DAS RINDSFILET

- 600 g Filet de boeuf, grossièrement coupé
- Sel et poivre

FÜR DIE GARNITUR

- Champignons (optional)
- Poivron(s) (optional)
- Cornichons (optional)
- Huile de tournesol, pour cuisson

PRÉPARATION

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce im Kartoffelkörbchen anrichten. Mit gebratenen Champignons, Paprika und Essiggurkerl garnieren.