



PFEFFERRAHMSCHNITZEL

QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

4 Escalope de boeuf à 160 g

Sel et poivre

3 cs Huile végétale

3 Oignon(s), finement hachées

1 cc Concentré de tomates

2 cl Cognac

200 ml Bouillon de bœuf

1 cc Graines de poivre vert en saumure, égoutté

PRÉPARATION

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