



KNOBLAUCHRAHMGESCHNETZELTES (QSB)

QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

600 g Viande de veau, coupé

100 g Oignon(s), brunoise

50 g Ail, coupé fin

20 g Huile végétale

100 ml Vin blanc

400 ml Bouillon de légumes

Cumin, moulu

Sel et poivre

500 g QimiQ Sauce Base

PRÉPARATION

1. Fleisch in Öl anbraten bis das Wasser verdampft ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Würzen und etwas köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Evtl. nachschmecken.