



KRÄUTERRAHMSCHNITZEL

QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 pièce(s)	Escalope(s) de porc à 160 g
100 g	Oignon(s), finement hachées
5 g	Ail, finement hachées
20 g	Beurre
50 ml	Vin blanc
200 ml	Bouillon de légumes
250 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Fines herbes, haché

PRÉPARATION

1. Schnitzel würzen und beidseitig braten, warm stellen.
2. Im Bratensatz, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit Weißwein ablöschen mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und mit den Schnitzeln servieren.