



# SCHINKENFLECKERL



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>300 g</b>	Fleckerl [pâte carrée]
<b>150 g</b>	Jambon, coupé en dés
<b>100 g</b>	Oignon(s), coupé en dés
<b>10 g</b>	Ail, coupé fin
<b>150 g</b>	Chou blanc, coupé en dés
<b>20 g</b>	Beurre
	Sel et poivre
<b>30 g</b>	Concentré de tomates
<b>5 g</b>	Paprika en poudre, doux
<b>2 g</b>	Cumin
<b>1 g</b>	Marjolaine
<b>50 ml</b>	Vin blanc
<b>200 ml</b>	Bouillon de légumes

## PRÉPARATION

1. Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen.
2. Schinken, Zwiebel, Knoblauch und Kraut in Butter anrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapulver kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Die Fleckerl dazugeben und servieren.