



KARTOFFELRAHMGULASCH



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g	Oignon(s), brunoise
10 g	Ail, coupé fin
20 g	Beurre
8 g	Paprika en poudre, doux
30 g	Concentré de tomates
20 g	Vinaigre
750 ml	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Thym
	Origan
	Cumin
	Sel et poivre
500 g	Pommes de terre, pelées, grossièrement coupé
150 g	Poivron(s), grossièrement coupé
250 g	QimiQ Sauce Base

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten, Paprikapulver und Tomatenmark mitrösten und mit Essig ablöschen.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
3. Paprikawürfel dazugeben und gemeinsam weichkochen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.