



FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

75 g	QimiQ Base crème
100 g	Oignon(s), finement hachées
	Ail, finement hachées
20 g	Beurre
600 g	Viande hachée d'agneau
25 g	Ketchup
25 g	Moutarde
3 g	Curry en poudre
	Sel et poivre
	Thym, finement hachées
	Coriandre, finement hachées
100 g	Chapelure
2	Œuf(s)
	Huile végétale, pour cuisson

POUR LE CHOU À LA CRÈME

100 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Oignon(s), coupé fin
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
10 g	Beurre
250 g	Chou frisé, coupé en dés
50 ml	Bouillon de légumes
50 ml	Vin blanc
	Sel et poivre
	Noix de muscade, moulues
	Cumin, moulues

PRÉPARATION

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.