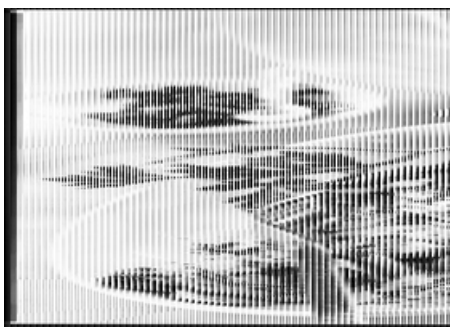




ZÜRICHER GESCHNETZELTES (QSB)



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

1000 g QimiQ Sauce Base

1200 g Viande de veau

60 g Huile d'olive

2 Oignon(s), finement hachées

500 g Champignons, émincées

40 g Beurre

100 ml Vin blanc

600 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Petersilie verfeinern.