



# RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF IM KARTOFFELKÖRBCHEIN



## QimiQ AVANTAGES

- Contient tous les avantages précieux du lait
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHEIN

- 3 Pommes de terre fermes à la cuisson
- Huile de tournesol, pour frire

### FÜR DIE SAUCE

- 200 g QimiQ Sauce Base
- 100 g Poivron(s), grossièrement coupé
- 50 g Oignon(s), haché
- Huile de tournesol, pour cuisson
- 10 g Concentré de tomates
- 1 cc Paprika en poudre, doux
- 200 ml Bouillon de légumes
- 50 ml Vinaigre de cornichon
- Sel et poivre
- Origan
- Ail

### FÜR DAS RINDSFILET

- 600 g Filet de boeuf, grossièrement coupé
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce im Kartoffelkörbchen anrichten.