



# KÖTTBULLAR MIT RAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Possibilité de sauces stables à la congélation
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE KÖTTBULLAR

<b>0.5</b>	Petit pain(s), coupé en petits dés
<b>100 ml</b>	Lait
<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>1</b>	Échalote(s), finement hachées
<b>1</b>	Œuf(s)
<b>300 g</b>	Viande hachée, mélange
	Sel et poivre
	Moutarde
	Huile de tournesol, pour cuisson

### FÜR DIE SAUCE

<b>150 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>150 g</b>	QimiQ Sauce Base
	Jus d'un citron
	Sel et poivre
	Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Köttbullar die Semmel in warmer Milch einweichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ausgedrückte Semmel, Schalotte, Ei und Faschiertes dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
4. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in Öl kurz anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Sauce den Bratensatz mit Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren anrichten. Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Pommes Frites.