



ROSTBRATEN IN SENFSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g	QimiQ Sauce Base
4 pièce(s)	Entrecôtes à 160 g
	Sel et poivre
2 cs	Huile de tournesol
250 g	Légumes-racines, coupé en petits dés
1 cs	Concentré de tomates
500 ml	Bouillon de bœuf, clair
1 cs	Moutarde
1 cs	Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Senf verfeinern.
6. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.