



KALBSVÖGERL IN LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE (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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4	Paupiettes de veau à 150 g
	Sel et poivre
2 cs	Huile de tournesol
1	Oignon(s), coupé en petits dés
60 ml	Vin blanc
400 ml	Bouillon de légumes
300 g	Carotte(s), coupé en dés
400 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Poireau, coupé en julienne
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Kalbsvögerl würzen und in Öl rundherum anbraten.
2. Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 1 Stunde zugedeckt dünsten.
3. Karotten dazugeben und weitere 10 Minuten dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Lauch dazugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken.