



FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING



QimiQ VANTAGGI

- Laibchen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

100 g	Cipolla (Cipolle), Aglio,
20 g	Burro
75 g	QimiQ Classic
600 g	Carne macinata d'agnello
25 g	Ketchup
25 g	Senape
3 g	Curry polvere
	Sale i pepe
	Timo,
	Coriandolo,
100 g	Pangrattato
2	Uovo (Uova)
	Olio vegetale,

FÜR DEN RAHMWIRSING

50 g	Cipolla (Cipolle),
1	Dente d'aglio,
10 g	Burro
250 g	Verza,
50	Brodo di verdura
50	Vino bianco
	Sale i pepe
	Noce moscata,
	Cumino,
125 g	QimiQ Classic,

PREPARAZIONE

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.