



PFEFFERROSTBRATEN

QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
4	Entrecôte di 160 g
	Sale i pepe
10	Olio vegetale
200 g	Cipolla (Cipolle),
50 g	Ketchup
50	Brandy
200	Fondo di manzo
20 g	Grani di pepe verde in salamoia

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig kurz anbraten, herausnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.
3. Zwiebeln im Bratenrückstand anrösten. Ketchup dazugeben und kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Pfefferkörner und Salz dazugeben und aufkochen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
5. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und servieren.