



RAHMWIRSING MIT SPECK (QSB)

QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

100 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Cipolla (Cipolle), Brunoise
2 g	Aglio,
50 g	Lardo, Brunoise
250 g	Verza,
50	Vino bianco
50	Brodo di verdura
	Sale i pepe
	Noce moscata,
	Cumino

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln, Knoblauch und Speck ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.