



# ZÜRICHER GESCHNETZELTES (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**500 g** QimiQ Sauce Base

**600 g** Carne di vitello

**3** Olio d'oliva

**1** Cipolla (Cipolle),

**250 g** Champignoni,

**20 g** Burro

**50** Vino bianco

**300** Brodo di verdura

Sale i pepe

Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Petersilie verfeinern.