



# PAPRIKAGESCHNETZELTES IN KARTOFFELKÖRBCHEN



## QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



medio

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHEN

- 3** Patate cerose
- Olio di girasole, zum Frittieren

### FÜR DIE SAUCE

- 200 g** QimiQ Sauce Base
- 100 g** Peperone (Peperoni), grob geschnitten
- 50 g** Cipolla (Cipolle),  
Olio di girasole,
- 10 g** Concentrato di pomodori
- 1** Paprica in polvere, dolce
- 200** Brodo di verdura
- 50** Aceto di cetriolini sott'aceto
- Sale i pepe
- Origano
- Aglio

### FÜR DAS RINDSFILET

- 600 g** Filetto di manzo, grob geschnitten
- Sale i pepe

### FÜR DIE GARNITUR

- Champignoni (optional)
- Peperone (Peperoni) (optional)
- Cetriolino sott'aceto (optional)
- Olio di girasole,

## PREPARAZIONE

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsesuppe aufgießen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce im Kartoffelkörbchen anrichten. Mit gebratenen Champignons, Paprika und Essiggurkerl garnieren.