



PFEFFERRAHMSCHNITZEL

QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

4 Scaloppina di manzo di 160 g

Sale i pepe

3 Olio vegetale

3 Cipolla (Cipolle),

1 Concentrato di pomodori

2 cl Brandy

200 Fondo di manzo

1 Grani di pepe verde in salamoia,

PREPARAZIONE

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