



KNOBLAUCHRAHMGESCHNETZELTES (QSB)

QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

600 g	Carne di vitello,
100 g	Cipolla (Cipolle), Brunoise
50 g	Aglio,
20 g	Olio vegetale
100	Vino bianco
400	Brodo di verdura
	Cumino
	Sale i pepe
500 g	QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

1. Fleisch in Öl anbraten bis das Wasser verdampft ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten.
2. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.
3. Würzen und etwas köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Evtl. nachschmecken.