



# KRÄUTERRAHMSCHNITZEL

## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**4 Stück** Scaloppina di maiale di 160 g

**100 g** Cipolla (Cipolle),

**5 g** Aglio,

**20 g** Burro

**50** Vino bianco

**200** Brodo di verdura

**250 g** QimiQ Sauce Base

**50 g** Misto di erbe,

## PREPARAZIONE

1. Schnitzel würzen und beidseitig braten, warm stellen.
2. Im Bratensatz, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, mit Weißwein ablöschen mit Gemüsesuppe aufgießen, würzen und etwas köcheln lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Kräuter dazugeben und mit den Schnitzeln servieren.