



KARTOFFELRAHMGULASCH



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

200 g	Cipolla (Cipolle), Brunoise
10 g	Aglione
20 g	Burro
8 g	Paprika in polvere, dolce
30 g	Concentrato di pomodori
20 g	Aceto
750	Brodo di verdura
	Maggiorana
	Timo
	Origano
	Cumino
	Sale e pepe
500 g	Patate, pelate, grossa tagliata
150 g	Peperone (Peperoni), grossa tagliata
250 g	QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anrösten, Paprikapulver und Tomatenmark mitrösten und mit Essig ablöschen.
2. Mit Gemüsesuppe aufgießen und würzen. Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten kochen.
3. Paprikawürfel dazugeben und gemeinsam weichkochen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und kurz aufkochen.