



# FASCHIERTE LAIBCHEN VOM LAMM MIT RAHMWIRSING (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

- Laibchen bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



sempliment

## INGREDIENTI PER 6

### FÜR DIE FASCHIERTE LAIBCHEN

<b>75 g</b>	QimiQ Classic
<b>100 g</b>	Cipolla (Cipolle), Aglio,
<b>20 g</b>	Burro
<b>600 g</b>	Carne macinata d'agnello
<b>25 g</b>	Ketchup
<b>25 g</b>	Senape
<b>3 g</b>	Curry polvere
	Sale i pepe
	Timo,
	Coriandolo,
<b>100 g</b>	Pangrattato
<b>2</b>	Uovo (Uova)
	Olio vegetale,

### FÜR DEN RAHMWIRSING

<b>100 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>50 g</b>	Cipolla (Cipolle), 1 Dente d'aglio,
<b>10 g</b>	Burro
<b>250 g</b>	Verza,
<b>50</b>	Brodo di verdura
<b>50</b>	Vino bianco
	Sale i pepe
	Noce moscata,
	Cumino,

## PREPARAZIONE

1. Für die faschierte Laibchen Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Laibchen formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirsing Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirsing dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern, nochmals abschmecken und mit faschierten Laibchen servieren.