



# ROSTBRATEN IN SENFSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**4** Entrecôte di 160 g

Sale

Pepe

**2** Olio di girasole

**1** Radici commestibili,

**1** Concentrato di pomodori

**300** Fondo di manzo

**125 g** QimiQ Classic,

**1** Senape

**1** Misto di erbe,

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Rostbraten herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. Sauce mit kaltem QimiQ Classic und Senf verfeinern.
6. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.