



ZÜRICHER GESCHNETZELTES (QSB)



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

1000 g QimiQ Sauce Base

1200 g Carne di vitello

60 g Olio d'oliva

2 Cipolla (Cipolle),

500 g Champignoni,

40 g Burro

100 Vino bianco

600 Brodo di verdura

Sale i pepe

Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Kalbsfleisch in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und mitrösten.
3. Mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen, würzen und kurz dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Das Kalbfleisch dazugeben und nochmals erwärmen. Mit Petersilie verfeinern.