



PFEFFERRAHMSAUCE AN RINDERFILET



QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Classic

140 g Cipolla (Cipolle),

80 g Burro

20 Zucchero

125 Vino rosso

125 Porto

Scorza di limone, von 1/2 Zitrone

1 Foglia d'alloro

3 Rami di timo

Sale

4 g Pepe nero,

10 Aceto Balsamico

340 Fondo di manzo

4 cl Brandy

Grani di pepe verde

Grani di pepe rosso

10

Sale i pepe

Olio vegetale

PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter anschwitzen. Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen.
2. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Zitronenabrieb, Kräuter und Gewürze dazugeben und etwas reduzieren lassen.
3. QimiQ Classic, Rindsuppe und Weinbrand dazugeben und abschmecken. Zum Schluß die Pfefferkörner dazugeben.
4. Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl braten. Mit Pfefferrahmsauce servieren.