



ROTKRAUTSAUCE

QimiQ VANTAGGI



INGREDIENTI PER 10

80 g	QimiQ Sauce Base
1000 g	
60	
0.3 g	Cannella,
150	brodo di pollo forte
3 g	Sale
100 g	Burro,
35 g	Scalogno
60	
20 g	Succo di limone
15 g	

PREPARAZIONE

1. Das Rotkraut mit einem Entsafter entsaften.
2. Schalotten mit einem Teil der Butter anschwitzen.
3. Mit dem Portwein und Granatapfelsaft auffüllen und einreduzieren.
4. Den Rotkrautsaft und Hühnerfond zugeben und um die Hälfte einreduzieren.
5. Mit der QimiQ Saucenbasis binden und die restliche kalte Butter mit einem Stabmixer einmontieren.
6. Mit den Gewürzen und Essig abschmecken.