



# CHECK\_RINDERFILET

## QimiQ VANTAGGI

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 6

**600 g** Filetto di manzo

**100 g** ,

**50 g** Cipolla (Cipolle),

**10** Olio d'oliva

**10 g** Concentrato di pomodori

**1** Paprica in polvere, dolce

**200** Brodo di verdura

**50** Aceto di cetriolini sott'aceto

Sale

Pepe

Origano

Aglio

**200 g** QimiQ Sauce Base

## PREPARAZIONE

1. Paprika und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.