



KÖTTBULLAR MIT RAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Laibchen bleiben länger saftig
- Tiefkühlstabile Saucen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE KÖTTBULLAR

0.5 Pannino (Pannini),

100 Latte

125 g QimiQ Classic,

1 Scalogno,

1 Uovo (Uova)

300 g Misto di carne macinata

Sale i pepe

Senape

Olio di girasole,

FÜR DIE SAUCE

150 Brodo di verdura

150 g QimiQ Sauce Base

Succo di limone

Sale i pepe

Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Köttbullar die Semmel in warmer Milch einweichen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ausgedrückte Semmel, Schalotte, Ei und Faschiertes dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
4. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in Öl kurz anbraten. In eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
5. Für die Sauce den Bratensatz mit Gemüsesuppe ablöschen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Köttbullar mit Rahmsauce und Preiselbeeren anrichten. Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln oder Pommes Frites.