



ROSTBRATEN IN SENFSAUCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

200 g QimiQ Sauce Base

4 Stück Entrecôte di 160 g

Sale i pepe

2 Olio di girasole

250 g Radici commestibili,

1 Concentrato di pomodori

500 Fondo di manzo, klar

1 Senape

1 Misto di erbe,

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig kurz anbraten.
3. Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen.
4. Wurzelgemüse im Bratenrückstand anrösten. Tomatenmark dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt 10 Minuten weich kochen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit Senf verfeinern.
6. Rostbraten in der Sauce erwärmen (nicht kochen) und mit frischen Kräutern bestreut servieren.