



KALBSVÖGERL IN LAUCH-KAROTTEN-GEMÜSE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

4	Stinco di vitello di 150 g
	Sale i pepe
2	Olio di girasole
1	Cipolla (Cipolle),
60	Vino bianco
400	Brodo di verdura
300 g	Carota (Carote),
400 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Porro,
	Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Kalbsvögerl würzen und in Öl rundherum anbraten.
2. Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 1 Stunde zugedeckt dünsten.
3. Karotten dazugeben und weitere 10 Minuten dünsten.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Lauch dazugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken.