



HIRSEAUFLAUF MIT CURRY AUF RAHMKOHLRABI

QimiQ BENEFITS

- Acid, heat and alcohol stable
- Creamy indulgent taste with less fat
- Smooth and creamy consistency in seconds



25



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

FÜR DEN HIRSEAUFLAUF

- 125 g** QimiQ Sauce Base
- 180 g** Millet
- 60 g** Onion(s), diced
- 50 g** Olive oil
- 150 g** Vegetable stock
- 50 g** Butter, melted
- 1 tsp** Curry powder
- Salt
- Black pepper, freshly ground
- 100 g** Quark 20 % fat
- 3** Egg yolk(s)
- 3** Egg white(s)

FÜR DEN RAHMKOHLRABI

- 250 g** QimiQ Sauce Base
- 250 g** Kohlrabi , peeled
- 40 g** Butter
- 125 ml** White wine
- Salt
- White pepper, ground
- 1 tbsp** Chives, to sprinkle

METHOD

1. Hirse gut waschen und abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Olivenöl leicht anschwitzen. Hirse dazugeben und kurz anrösten.
3. Gemüsesuppe dazugeben, kurz aufkochen lassen und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. ½ Stunde weich ziehen lassen.
4. Gekochte Hirse etwas abkühlen lassen. Geschmolzene Butter, QimiQ Saucenbasis, Topfen, Eidotter und Gewürze dazugeben und gut verrühren.
5. Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben.
6. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Hirsemasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 30 Min backen.
7. For the creamed kohlrabi: fry the vegetables in butter. Douse with the white wine and reduce.
8. Add the QimiQ Sauce Base and season well.
9. Hirseauflauf mit Rahmkohlrabi anrichten und servieren.