



Lauberhafte Weihnachtsküche

köstlich & festlich





QimiQ CLASSIC

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-
MAYONNAISE-SALAT 5

PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW 6

RUM-KOKOS-KUGELN 7

EIERLIKÖR 8

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 RIESLING-KÄSE-SUPPE

12 HÜHNER-CURRY

13 SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-
RAHM-SAUCE UND KRÄUTERBUTTER

14 SCHOKOLADENBROWNIES

15 SPEKULATIUS-
SCHOKOLADEN-CUPCAKES

BIS ZU
58%
WENIGER
FETT

SCHNELL
&
EINFACH

100%
GELING-
SICHER

AUS
ECHTER
HEIMISCHER
SAHNE



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ-Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

Das Salzburger Land ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bauern und Bäuerinnen sorgen für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Almen und Wiesen. So kommen die Kühe in den Genuss von saftigen Wiesengräsern und würzigen

Almkräutern. Diese Kühe liefern die frische Milch, die in unsere QimiQ-Produkte fließt. Die Leidenschaft fürs Kochen und Backen, die jahrelange Erfahrung eines Familienunternehmens und die herausragende Qualität – das alles macht den Erfolg von QimiQ aus. Viel Spaß beim Nachkochen und höchsten Genuss wünscht Ihnen

Ihr QimiQ-Team



Wussten Sie?
QimiQ ist die
Abkürzung für
„quick milk“.

Der **QimiQ-Chef** empfiehlt:

**QimiQ
CLASSIC**

für die pikante & süße Küche

Einfach, gelingsicher und weltweit einzigartig. QimiQ Classic Natur eignet sich perfekt für die kalte pikante und süße Küche. Mit dem natürlichen Sahneprodukt gelingen Dressings, Dips, Terrinen, schnittfeste Desserts oder Tortenfüllungen garantiert. QimiQ Classic Natur besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15 % Fett) und 1 % hochwertiger Speisegelatine.

**QimiQ
SAUCENBASIS**

für die warme Küche

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes. QimiQ Saucenbasis ist das weltweit einzigartige Produkt mit Gelinggarantie, das sich sowohl zum Kochen als auch zum Backen perfekt eignet. QimiQ Saucenbasis besteht aus 97 % österreichischer Sahne und 3 % Stärke. So einfach war es noch nie, wie ein Profi zu kochen.

Ersetzt Gelatine
Ersetzt Sahne, Fett und Ei
Perfekte Konsistenz im
Handumdrehen
Unkompliziert und gelingsicher
Voller Geschmack bei nur 15 % Fett
Schnelle und einfache Zubereitung
Glutenfrei

Koch- und backstabil
Ersetzt Mehl und Stärke
beim Binden
Sämige Konsistenz im
Handumdrehen
Unkompliziert und gelingsicher
Schnelle und einfache Zubereitung
Glutenfrei



QimiQ CLASSIC

für die pikante &
süße Küche



BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL- MAYONNAISE-SALAT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1** Rote Zwiebel,
fein geschnitten
Pflanzenöl, zum
Herausbacken
- 60 ml** Gemüsebrühe
- 1 kg** Kartoffeln, geschält,
gekocht, in Scheiben
geschnitten
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 80 ml** Weißer Balsamicoessig
- 1 EL** Estragonsenf
- ½** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Essiggurken,
fein geschnitten
- 1 kleiner
Bund** Petersilie,
fein gehackt
Salz und Pfeffer

FÜR DAS BACKHENDL

- 2** Hühnerbrustfilets
à 150 g
- 2** Hühnerkeulen
à 150 g
Salz und Pfeffer
- 150 g** Mehl
- 2** Eier
- 200 g** Semmelbrösel
Pflanzenöl, zum
Frittieren



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei
weniger Fett
- Einfache und schnelle
Zubereitung
- Salat schmeckt leicht
und bekömmlich



Tipp

Mit frischer Kresse
garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebeln in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Backhendl: die Haut von den Hühnerbrustfilets und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und im heißen Fett herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.





PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich
- Dressing bleibt am Salat haften



Tipp

Mit Cocktail-
Barbecue-Sauce
servieren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 500 g** Schweineschulter
- 2 EL** Honig
- 2 EL** Sojasauce
- 2 EL** Barbequesauce, optional
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 2** Knoblauchzehen, gepresst
- Salz und Pfeffer**
- 4** Hamburgerbrötchen

FÜR DEN COLESLAW

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 5 EL** Pflanzenöl
- 3 EL** Apfelessig
- Salz, Pfeffer schwarz, frisch gemahlen**
- 400 g** Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 100 g** Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

- Für den Pulled Pork Burger: Honig, Sojasauce, Barbequesauce, Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. Schweineschulter damit marinieren und in einer Pfanne scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 100 °C ca. 7 Stunden garen.
- Für den Coleslaw: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügigiterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.
- Das Fleisch mit 2 Gabeln zerkleinern und zusammen mit dem Coleslaw im Burgerbrötchen servieren.



RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 250 g QimiQ Classic, ungekühlt | 160 ml Rum |
| 200 g Butter | 200 g Haselnüsse, gerieben |
| 200 g Staubzucker | 200 g Kokosflocken |
| 300 g Schokolade | |

ZUBEREITUNG

- QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
- Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazugeben und gut vermischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
- Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, zur Kugel formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen.
- Gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Kann mit etwas Zimt
oder Orangenzesten
verfeinert werden.





QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



Tipp

Gekühlt ist
der Eierlikör 2 Monate
haltbar.

EIERLIKÖR

ZUTATEN FÜR CA. 2,4 LITER

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1 Liter	Milch
600 g	Zucker
500 ml	Weinbrand
8	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen.
2. Vom Herd nehmen und das Eigelb zügig unterrühren.
3. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.



SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Mascarpone
100 ml	Milch
40 g	Zucker
1	Orange, fein geriebene Schale
250 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen
80 g	Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

20	Biskotten/ Löffelbiskuits
200 ml	Milch
1 EL	Zucker
1 EL	Rum Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker und Orangenschale dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch mit Zucker und Rum vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten streichen. So weiterarbeiten, bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Eier nötig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



Tipp

Statt Mascarpone
kann auch Topfen
verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die **warme Küche**



RIESLING-KÄSE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	150 g	Bergkäse 45 % Fett, gerieben
1	Zwiebel, fein geschnitten	250 ml	Gemüsebrühe
60 g	Butter		Salz und Pfeffer
125 ml	Riesling		Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Riesling ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Statt Riesling kann auch Weißbier verwendet werden.





QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Einreduzieren notwendig



Tipp

Mit gebratenen Nudeln oder Reis servieren.

HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	1 TL	Currypulver
600 g	Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten	170 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer	1	Limette, Saft und fein geriebene Schale
4 EL	Olivöl	80 g	Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt
1	Zwiebel		

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebeln sautieren, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
3. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.



SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-RAHM-SAUCE UND KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Butter, geschmolzen
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

- 8 Schweinemedaillons à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

FÜR DIE PFEFFER-RAHM-SAUCE

250 g	QimiQ Saucenbasis
1/2	Zwiebel, fein geschnitten
25 g	Butter
1 TL	Tomatenmark
125 ml	Rotwein
60 ml	Gemüsebrühe
	Bunte Pfefferkörner
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: ungekühltes QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und einfrieren.
4. Für die Schweinemedaillons: Schweinemedaillons würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfeffer-Rahm-Sauce: Zwiebeln in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedaillons mit Pfeffer-Rahm-Sauce und Kräuterbutter servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Mit Kroketten und Speckfischen servieren.





SCHOKOLADENBROWNIES

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



Tipp

Für ein großes Backblech einfach die Masse verdoppeln.

ZUTATEN FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

250 g	QimiQ Saucenbasis	250 g	Mehl, glatt
250 g	Butter, weich	5 g	Salz
200 g	Zucker	150 g	Honig
3	Eier	250 g	Schokolade
60 g	Kakaopulver		

FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker, Salz, Honig und Schokolade zusammen über Wasserdampf schmelzen. Eier dazugeben und gut vermischen.
3. Kakaopulver und Mehl vermengen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 – 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladenglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
6. Brownies mit der Schokoladenglasur überziehen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



SPEKULATIUS-SCHOKOLADEN-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g	QimiQ Saucenbasis
80 g	Butter, geschmolzen
60 g	Zucker
2	Eier
80 g	Spekulatius, fein zerbröseln
1 EL	Mehl
60 g	Haselnüsse, gemahlen

1/2 Pkg.	Backpulver
1 1/2 TL	Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Zartbitterschokolade, gehackt
50 g	Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. In Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
5. Schokoladencreme kühlen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frisch geriebener Orangenschale dekorieren.





HISTORY



1992

Rudolf Haindl und Hans Mandl haben die Idee zu QimiQ.



1995

Die QimiQ Handels GmbH wird als Familienunternehmen gegründet. Gleichzeitig wird QimiQ zum Patent angemeldet.



1997

QimiQ übersiedelt nach Hof am Fuschsee bei Salzburg.



2004

QimiQ gewinnt beim Chefsforum in Davos den ICD-Award in der Kategorie „Foodtechnologie“



2002

QimiQ gewinnt den Mercury-Award im Rahmen der „International Food Service Association“ und wird Gesamtsieger aller Klassen.



2001

QimiQ ist erstmalig im Lebensmittelhandel erhältlich.



2007

QimiQ wird mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Siegel vom Agrarmarkt Austria kennzeichnet Nahrungsmittel mit besonderer Güte.



2012

QimiQ ist weiter auf Expansionskurs. Neue Länder kommen hinzu.



2016

QimiQ ist in Europa, Amerika, Asien, Afrika und Australien erhältlich.

QimiQ® KOCHBÜCHER

EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE, KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



KOCH DICH FIT

QimiQ Kochbuch Nr. 4



FRISCHE KÜCHE – NATÜRLICH & LEICHT

QimiQ Kochbuch Nr. 7



Bestellen Sie einfach unter der kostenlosen Hotline AT: 0800 22 0800, DE: 0800 022 0800 oder auf www.QimiQ.com

JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
exkl. Versand

Melden Sie sich gleich heute noch auf www.QimiQ.com zum **Rezept-Newsletter** an!



QimiQ Handels GmbH

Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43(0) 6229 / 34 83 34 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

f/QimiQWorld

www.QimiQ.com