



Frisch gekocht – natürlich und leicht

neu!

Mit Rezepten aus dem neuen QimiQ Kochbuch
Nr. 7 „Frisch gekocht – natürlich & leicht.“

Jetzt bestellen unter **0800 22 0800**



QimiQ®

Was ist QimiQ?

QimiQ – die erste Sahne-Basis – ist das einzige natürliche und gelingsichere* Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett für die ganze Küche. QimiQ Classic wird speziell für das Kochen, Backen und Verfeinern verwendet. QimiQ Classic Vanille ist ideal für die süße Küche. Für sämige Saucen und Suppen verwenden Sie QimiQ Saucenbasis.

Vorteile von QimiQ – der ersten Sahne-Basis:

- *Kein Ausflocken oder Gerinnen
- Echte österreichische Sahne – beste Qualität
- 100% natürlich – keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus österreichischer Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremen, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

Wie verwende ich QimiQ Classic:

- 1.) Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren
- 2.) Zutaten beimengen

Was muss ich beachten:

QimiQ Classic ist in der Packung schnittfest und muss vor Verwendung glatt gerührt werden.

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus österreichischer Sahne und Stärke. Nur 18% Fett! Ideal für sämige Rahmsaucen mit weniger Fett.

Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil

Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis:

- 1.) QimiQ Saucenbasis in Sauce oder Suppe geben
- 2.) Umrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen

Was muss ich beachten:

Für sämigeren Konsistenz den Anteil von QimiQ Saucenbasis erhöhen.

Information und Bezugsquellen auf www.QimiQ.com oder unter 0800 22 0800

Tomaten-Pesto-Törtchen auf Vollkornbrot

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

- 4 Scheiben Vollkornbrot
- Für die Pestoschicht**
- 40 g Basilikum
- 20 g Pinienkerne, geröstet
- 20 g Parmesan, gerieben
- 40 ml Olivenöl
- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Ricotta 45% Fett
- Salz
- Pfeffer

Für die Tomatenschicht

- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 20 ml Balsamico Essig, weiß
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Aus dem Vollkornbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen
4. Brotscheiben in die Formringe legen. Pesto- und Tomatenmasse schichtweise einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren

Nährwerte

Kcal	186
kJ	781
Fett in g	13
Cholesterin in mg	20
Kohlenhydrate in g	11
Eiweiß in g	6
Anrechenbare BE	72,6

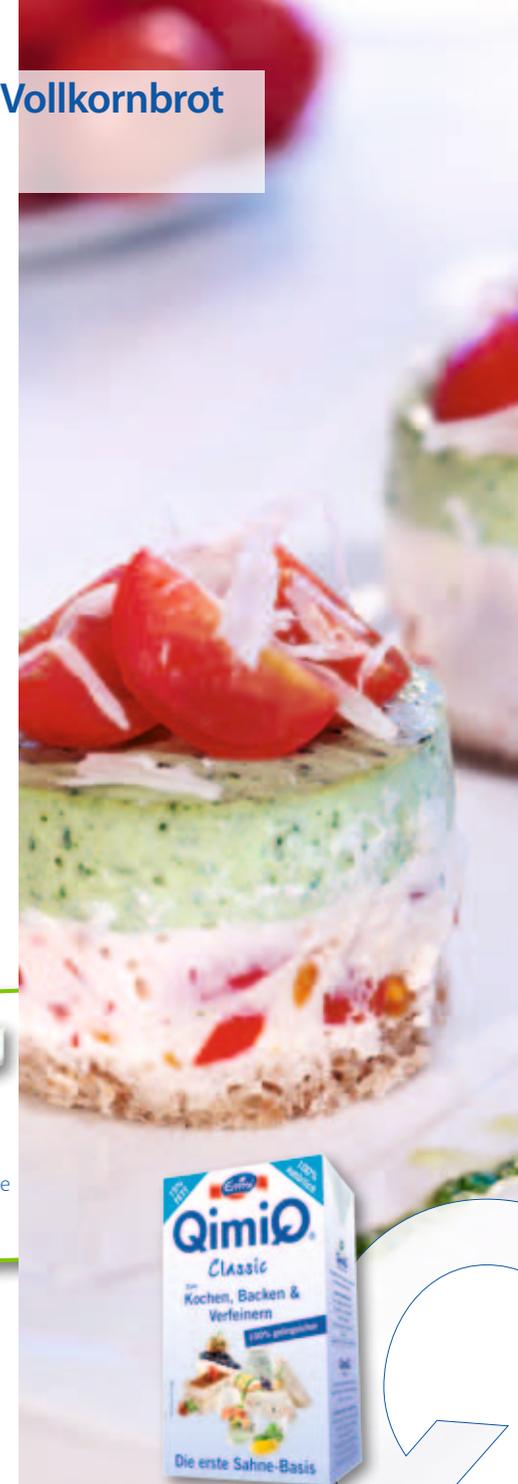


Jetzt bestellen –
die neuen QimiQ Formringe
Info und Bestellung unter
0800 22 800

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- QimiQ unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- QimiQ vermindert Hautbildung
- QimiQ vermindert Verfärbungen



Einfach, schnell & gelingsicher

Tomaten-Pesto-Törtchen auf Vollkornbrot

30 Minuten | Sehr einfach | Eher preiswert

Saibling im Gemüse-Kräuter-Fond

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten

- 4 Saiblingsfilets à 160 g
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl, zum Anbraten

Für den Fond

- 200 g Kartoffeln
- 200 g Kohlrabi
- 100 g Zwiebeln, fein gehackt
- 600 ml klare Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- Kümmel, gemahlen
- Lorbeerblatt
- 200 g QimiQ Saucenbasis
- 100 g Radieschen, in Spalten geschnitten
- 40 g Kräutermischung, fein gehackt

Zubereitung

1. Für den Fond Kartoffeln und Kohlrabi in 1 x 1 cm große Würfeln schneiden.
2. Kartoffeln und Zwiebeln in Öl kurz anschwitzen. Kohlrabi dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und kochen, bis die Kartoffeln bissfest sind.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Radieschen dazugeben und mit Kräutern verfeinern.
4. Saiblingsfilets würzen und an der Hautseite langsam anbraten bis sie fast durch sind. Wenden, kurz anbraten und mit dem Gemüse-Kräuter-Fond servieren.

Nährwerte

Kcal62
KJ259
Fett in g3
Cholesterin in mg23
Kohlenhydrate in g3
Eiweiß in g7
Anrechenbare BE0.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- QimiQ Saucenbasis ersetzt Mehl, Maizena, Roux usw. teilweise oder ganz
- QimiQ ist glutenfrei
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne



Saibling im Gemüse-Kräuter-Fond

🕒 25 Minuten | 🍴 Einfach | 💰 Eher preiswert

Pina Colada Mousse

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten

- 200 g Ananas, gewürfelt
- 100 ml Ananassaft
- 150 ml Batida de Coco
- 50 g Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin
- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- Zitronensaft
- 250 ml Sahne 36% Fett

Zubereitung

1. Ananas in Ananassaft, Batida de Coco und Wiener Zucker kochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
2. Ananasmischung, QimiQ und Zitronensaft pürieren. Geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

Wiener Zucker Brauner Rohrzucker kristallin

... mit Fairtrade-Siegel, ist ein reines Naturprodukt und wird aus frisch geerntetem Zuckerrohr gewonnen. Er eignet sich hervorragend zum Backen und zum Süßen von heißen und kalten Getränken. Jetzt neu in einer Verpackung von Tetra Pak!



- erhält das Aroma
- schützt vor Feuchtigkeit
- ermöglicht genaues Dosieren
- ist wiederverschließbar

www.wiener-zucker.at

Nährwerte

Kcal200
KJ837
Fett in g13
Cholesterin in mg41
Kohlenhydrate in g15
Eiweiß in g2
Anrechenbare BE1.3

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- QimiQ ist säurestabil und gerinnt daher nicht
- QimiQ ist alkoholstabil und gerinnt daher nicht



TIPP:

Für leichten Vanille Geschmack können Sie auch QimiQ Classic Vanille verwenden



Pina Colada Mousse

🕒 25 Minuten | 🍴 Sehr einfach | 💰 Preiswert

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

(Zutaten für 4 Portionen)



Zutaten	50 g	Zwiebeln, gehackt
	250 g	Karotten, frisch, geschält, geschnitten
	10 g	Ingwerknolle, geschält, geschnitten
	5 ml	Olivenöl
	250 ml	Orangensaft
	150 ml	klare Gemüsesuppe
	5 ml	Balsamico Essig, weiß
		Salz
		Pfeffer
	15 g	Zucker
	200 g	QimiQ Saucenbasis

- Zubereitung**
1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Öl anschwitzen.
 2. Orangensaft, Gemüsesuppe und Essig aufgießen. Würzen und kochen, bis die Karotten weich sind.
 3. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.

Nährwerte

Kcal75
KJ314
Fett in g5
Cholesterin in mg9
Kohlenhydrate in g7
Eiweiß in g1
Anrechenbare BE0.6

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- QimiQ Saucenbasis ersetzt Mehl, Maizena, Roux usw. teilweise oder ganz
- QimiQ ist glutenfrei
- QimiQ ist säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

Tobleronemousse mit Schokoladekirschen

(Rezept für 4 Portionen)



Zutaten	Für das Mousse	
	250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
	40 ml	Milch
	20 g	Zucker
	10 ml	Stroh 60% Rum
	100 g	Toblerone, geschmolzen
250 ml	Sahne 36% Fett, geschlagen	



Für die Schokoladekirschen

40 g	Zucker
200 ml	Rotwein
75 g	Schokolade
400 g	Kirschen
	Zimt

- Zubereitung**
1. Für das Mousse ungekühltes QimiQ glatt rühren. Milch, Zucker und Stroh 60% Rum dazumischen. Geschmolzene Toblerone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
 2. Für die Schokoladekirschen Zucker mit Rotwein aufkochen. Schokolade einrühren, schmelzen und die Kirschen dazugeben. Auskühlen lassen.
 3. Die Schokoladekirschen in ein Glas geben und mit dem Mousse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).



TIPP:

Für leichten Vanille Geschmack können Sie auch QimiQ Classic Vanille verwenden

Nährwerte

Kcal209
KJ874
Fett in g13
Cholesterin in mg30
Kohlenhydrate in g17
Eiweiß in g2
Anrechenbare BE1.4



www.stroh.at

QimiQ Classic Vorteile

(im Vergleich zu klassischer Zubereitung)

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- QimiQ ist alkoholstabil und gerinnt daher nicht



Karotten-Ingwer-Cremesuppe

🕒 20 Minuten | 🍳 Sehr einfach | 💰 Preiswert

Tobleronemousse mit Schokoladekirschen

🕒 25 Minuten | 🍳 Einfach | 💰 Preiswert

Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Spatel: Besonders
gut geeignet für cremige
Gerichte. Länge: 32 cm
à € 6,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 7
FRISCH GEKOCHT-
NATÜRLICH UND LEICHT
à € 9,90 exkl. Versand

neu!

QimiQ Kochbuch Nr. 7

Mit diesem Kochbuch zeigen wir Ihnen kreative Ideen, wie sie mit QimiQ das ganze Jahr einfach & frisch kochen können und damit Ihrer und der Gesundheit Ihrer Familie Gutes tun! Sie finden Rezepte für jeden Tag die der ganzen Familie schmecken – aber auch pfiffige Rezepte für saisonale Festmenüs!

Neu!

QimiQ Kochclub

Werden Sie Mitglied
und genießen Sie die zahlreichen Vorteile
des neuen QimiQ Kochclubs!

- tauschen Sie sich mit anderen QimiQ Fans aus ...
- legen Sie eigene Kochbücher an ...
- testen Sie QimiQ Rezepte und Produkte vorab ...
- kommentieren, bewerten und empfehlen Sie weiter ...
- werden Sie Darsteller im neuen Q-TV ...

Jetzt anmelden auf www.QimiQ.com