



Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

QimiQ.





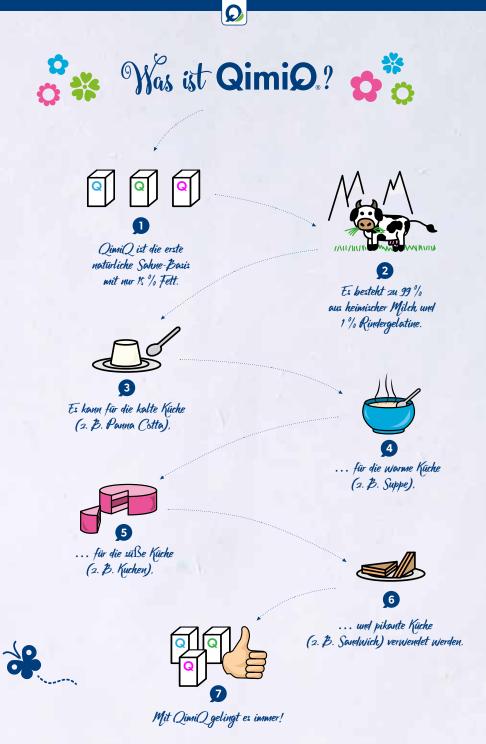


Die besten Rohstoffe und ein hohes Qualitätsbewusstsein sind die Grundlage für QimiQ, die weltweit einzigartige Sahne-Basis. Für die Herstellung der hochwertigen QimiQ Produkte wird ausschließlich frische Milch in höchster Qualität verwendet.

Das Salzburger Land ist geprägt von einer einzigartigen Naturlandschaft. Engagierte Bäuerinnen und Bauern 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 OimiO aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und höchsten Genuss wünscht Ihnen

Ihr QimiQ Team





~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- Was ist QimiQ
- 5 Wie wird QimiQ hergestellt?

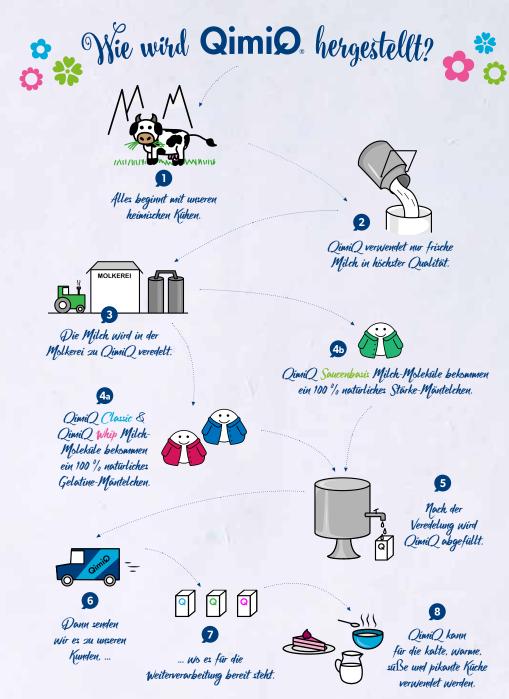
CLASSIC

- **6** QimiQ Classic
- Wie verwende ich QimiQ Classic?
- Matjessalat mit Äpfeln und Gurken
- Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat
- 10 American Cheesecake

- Vanille-Topfen-Torte mit Heidelbeeren
- 12 Kinder Milchschnitten

SAUCENBASIS

- 13 QimiQ Saucenbasis
- Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 15 Karotten-Ingwer-Rahmsuppe
- **16** Champignonrahmschnitzel
- 17 Salamipizza
- 18 Karottentorte
- 19 Blitzkuchen



Q



Für die süße & pikante Küche



HANS MANDL QimiQ Chefkoch

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

Vorteile

- **Ersetzt Gelatine 9**
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei
- Perfekte Konsistenz im Handumdrehen
 - Unkompliziert und gelingsicher
 - Voller Geschmack bei nur 15 % Fett

 Output

 Description:









MATJESSALAT MIT ÄPFELN UND GURKEN

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- · Längere Stehzeit ohne Oualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Mayonnaise notwendig

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g	Qiminaise
1/2	Apfel, geschäl
	klein gewürfe

- **40 g** Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Kartoffeln geschält, gegart, fein gewürfelt
 - 1/2 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- Essiggurken, fein gewürfelt 1 Spritzer Zitronensaft

220 g Matjesheringsfilet,

- klein gewürfelt
- 1/2 TL Zucker
- **1 Prise** Cayennepfeffer
 - Knoblauchzehe, fein gehackt
- 30 ml weißer
 - Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Qiminaise laut Rezept zubereiten. Restliche Zutaten dazumischen.
- 2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas durchkühlen lassen.
- 3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.

OIMINAISE

ZUTATEN FÜR 200 g

125 g QimiQ Classic, ungekühlt 60 ml Sonnenblumenöl

Estragonsenf

Zitrone, Saft davon Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 2. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminaise cremig ist.

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL-**MAYONNAISE-SALAT**

- 400 a Oiminaise
 - rote Zwiebel, fein geschnitten
- Öl, zum Anbraten
- 60 ml Gemüsebrühe
- Kartoffeln, geschält, 1 kg gekocht, in Scheiben geschnitten
 - Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Petersilie, fein gehackt Bund

ZUBEREITUNG

zubereiten.

- Essiggurken, fein geschnitten
- weißer Balsamico Essig

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-

Salat: Qiminaise laut Rezept

2. Zwiebeln in Öl anbraten, mit

über die Kartoffeln gießen.

3. Qiminaise und restliche Zutaten

dazumischen. Abschmecken.

Gemüsebrühe aufgießen und

- 2 Hühnerbrustfilets
- 2 Hühnerkeulen à 150 g
- Mehl 150 g
 - 2 Eier
- Pflanzenöl, zum

4. Für das Backhendl: Die Haut

von den Hühnerbrüsten und

Hühnerkeulen abziehen und

mit Salz und Pfeffer würzen.

melbröseln panieren und in

heißem Fett herausbacken.

Mayonnaise-Salat servieren.

5. Backhendl mit Kartoffel-

Mit Mehl, Eiern und Sem-

FÜR DAS BACKHENDL

- à 150 q
- Salz und Pfeffer
- 200 g Semmelbrösel Herausbacken

QIMINAISE

OimiO CLASSIC VORTEILE

 Cremiger Genuss bei weniger Fett

 Einfache und schnelle Zubereituna

Salat schmeckt leicht

und bekömmlich

ZUTATEN FÜR 400 g

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml Sonnenblumenöl
- **1 EL** Estragonsenf
- ½ Zitrone, Saft davon Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 2. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben. würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminaise cremiq ist.















AMERICAN CHEESECAKE

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

- **500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Zucker
- 20 g Vanillezucker

45 g Maisstärke

- 700 g Frischkäse
- **200 g** Naturjoghurt
 - 5 Eier
 - Zitronen, Saft davon Zitronenschale, fein gerieben







ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- 3. Für die Füllung: Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
- 4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
- 5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.



VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

1 Biskuit-Tortenboden

FÜR DIE CREME

- 250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Topfen 20% Fett
- **80 g** Zucker
 - ½ Zitrone, Saft davon
- 250 g Heidelbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
- 2. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur ein
 Zubereitungsschritt













KINDER MILCHSCHNITTEN

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit,
 Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten







ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

••			
FUR	DEN	BO	DEN

4 Eiweiß 90 g Zucker Salz

4 Eigelb

60 g Mehl, glatt

25 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Pkg. Frischkäse

80 g Staubzucker

2 EL Zitronensaft

125 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Für den Boden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig vermischen.
- 3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. 1 cm dick).
- 4. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 7 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
- 5. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
- Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ SAUCENBASIS



Für die warme Küche, und zum Backen



HANS MANDL OimiO Chefkoch

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.

Vorteile

- Koch- und backstabil 9
- Ersetzt Mehl und Stärke beim Binden
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen 🤌
 - Unkompliziert und gelingsicher **9**
 - Schnelle und einfache Zubereitung
 - Glutenfrei 👂





KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Saucenbasis

1 Zwiebel, fein geschnitten

250 g Karotten, geschält, geschnitten

10 g Ingwerknolle, geschält, geschnitten 80 g Butter

1/2 Orange, Saft davon

125 ml Weißwein

Gemüsebrühe 400 ml

1 EL weißer Balsamico

ZUBEREITUNG

- 1. Zwiebel, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
- 2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe sowie Essig aufgießen und kochen bis die Karotten weich sind.
- 3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.



Essig

1 Prise Salz

Pfeffer

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich















CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Schweineschnitzel à 160 g Salz und Pfeffer Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE CHAMPIGNON-**RAHMSAUCE**

250 g QimiQ Saucenbasis

1 Zwiebel, fein geschnitten 1 Knoblauchzehe. fein gehackt

60 g Butter

250 g Champignons, blättrig geschnitten

150 ml Weißwein

Salz und Pfeffer

1 kleiner Petersilie,

Bund fein gehackt

ZUBEREITUNG



- 1. Schweineschnitzel dünn ausklopfen, würzen und beidseitig in heißem Öl braten. Aus der Pfanne nehmen.
- 2. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben, anrösten und mit Weißwein ablöschen.
- 3. OimiO Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
- 4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.



SALAMIPIZZA

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Saucenbasis

1 Pkg. Pizzateig

ZUBEREITUNG

1 Pkg. Frischkäse

Salz

Pfeffer schwarz, frisch

gemahlen

100 g Pizzakäse, gerieben

- 1 grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- **80 g** Salami, in feine Scheiben geschnitten

OimiO SAUCENBASIS VORTEILE

- · Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung





- 1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Pizzateig vorbereiten.
- 2. QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Creme gleichmäßig auf den Pizzateig streichen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Pizza anschließend mit Paprika, Tomaten und Salami belegen.
- 4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.







16







DIE ERSTE SAHNE-BASIS







KAROTTENTORTE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

250 g	QimiQ Saucenbasis
-------	-------------------

5 Eiweiß

160 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eigelb

100g Butter,

geschmolzen

1 Prise Zimt

150 g Haselnüsse,

gemahlen

100 g Mehl, glatt

1/2 Pkg. Backpulver

5 Karotten, mittelgroß, gerieben







ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- 3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb, geschmolzener Butter und Zimt glatt rühren.
- 4. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver vermengen, mit den Karotten vermischen und zur QimiQ Mischung geben. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
- 5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.



BLITZKUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

250 g QimiQ Saucenbasis

160 g Haselnüsse, gemahlen

190 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 Msp. Zimt, gemahlen

1 Msp. Orangenschale, fein gerieben

120 ml Sonnenblumenöl

5 Eier

250 g Mehl, glatt

1/2 Pkg. Backpulver

Butter, für die Form

Mehl, für die Form



ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. QimiQ Saucenbasis, Haselnüsse, Staubzucker, Salz, Zimt, Orangenschale, Öl und Eier gut vermischen.
- 3. Mehl mit Backpulver vermengen und unter die Kuchenmasse heben.
- 4. Teig in die vorbereitete Rehrücken- oder Kastenform füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung











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

Melden Sie sich gleich heute noch auf www.QimiQ.com zum <u>Rezept-Newsletter</u> 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