



Wohlfühlrezepte

~ für kalte Tage! ~





Beste Rohstoffe für höchsten Genuss.

- BIS ZU 58% WENIGER FETT
- SCHNELL & EINFACH
- 100% GELING-SICHER
- AUS ECHTER HEIMISCHER SAHNE

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 QimiQ aus.

Viel Spaß beim Nachkochen und höchsten Genuss wünscht Ihnen

Ihr QimiQ Team



8 SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS



14 KÜRBIS-CREME-SUPPE



18 APFEL-NUSS-KUCHEN



~ Inhalt ~

- 2 Beste Rohstoffe
- 3 Was ist QimiQ?
- 5 QimiQ Classic
- 6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
- 7 Thunfischsandwich
- 8 Sauce Tartare mit gebackenen Champignons
- 9 Birnen-Panna Cotta
- 10 Crème brûlée
- 11 Gebackene Apfelradln mit Vanillesauce
- 12 QimiQ Saucenbasis
- 13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
- 14 Kürbiscremesuppe
- 15 Blitzlasagne
- 16 Mac 'n' Cheese
- 17 Sachertorte
- 18 Apfel-Nuss-Kuchen

QimiQ CLASSIC



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



Wie verwende ich



THUNFISCHSANDWICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Baguette, halbiert
Salatblätter
Kirschtomaten, geviertelt
Radieschen, blättrig geschnitten

FÜR DEN THUNFISCHAUFSTRICH

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 180 g** Thunfisch Konserve in Öl
- 1** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 Pkg.** Frischkäse (175 g)
- 1 EL** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft davon

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine Mayonnaise notwendig
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Zitrone kann auch Limette verwendet werden.

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und das Öl vom Thunfisch langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
3. Eine Hälfte des Baguettes mit Salatblättern, Kirschtomaten und Radieschen belegen und den Thunfischaufstrich darauf verteilen. Zweite Hälfte des Baguettes daraufgeben und servieren.



für zwischendurch



extra knusprig



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit frischen Kräutern garnieren.



SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE QIMINAISE

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 60 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonenf
- ½** Zitrone, Saft davon
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE TARTARE

- 50 g** Essiggurken, fein gehackt
- 10 g** Kapern, fein gehackt
- 10 g** Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Qiminaise: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren. Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und so lange glatt rühren bis die Qiminaise cremig ist.
2. Für die Sauce Tartare: Restliche Zutaten zur Qiminaise mischen. Abschmecken.
3. Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in Öl herausbacken.
4. Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.

FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

- 1 kg** Champignons
- Salz und Pfeffer
- ½** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Mehl
- 2** Eier
- 150 g** Semmelbrösel
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

SÜSS

BIRNEN-PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Birne Konserve, abgetropft, püriert
- 40 g** Zucker
- 1** Vanilleschote, Mark davon
- ½** Zitrone, Saft davon
- 1 Prise** Zimt
- Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann ohne Kochen zubereitet werden

new interpretiert



Tipp

Mit Birnenkompott servieren.



La vie est belle!



Tipp
Mit einer Prise Zimt verfeinern.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 4** Eigelb
- 60 g** Zucker
- Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Schlagobers, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Crème im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Crème brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.

GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 EL** Mehl, glatt
- 1** Eigelb
- 1** Eiweiß
- 1 EL** Zucker
- 4** Äpfel
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

- 125 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 50 g** Zucker
- 2 cl** Rum
- 1** Vanilleschote, ausgekratzt

ZUM WÄLZEN

Zimt und Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelfringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldgelb herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



traditionell

Tipp
Mit Preiselbeeren servieren.

QimiQ SAUCENBASIS



Für die **warme Küche**
und zum **Backen**



HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

Zaubern Sie im Handumdrehen cremige Suppen, Saucen oder Übergüsse für Gratins oder Tartes, schmackhafte Kuchen und Cupcakes. 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.

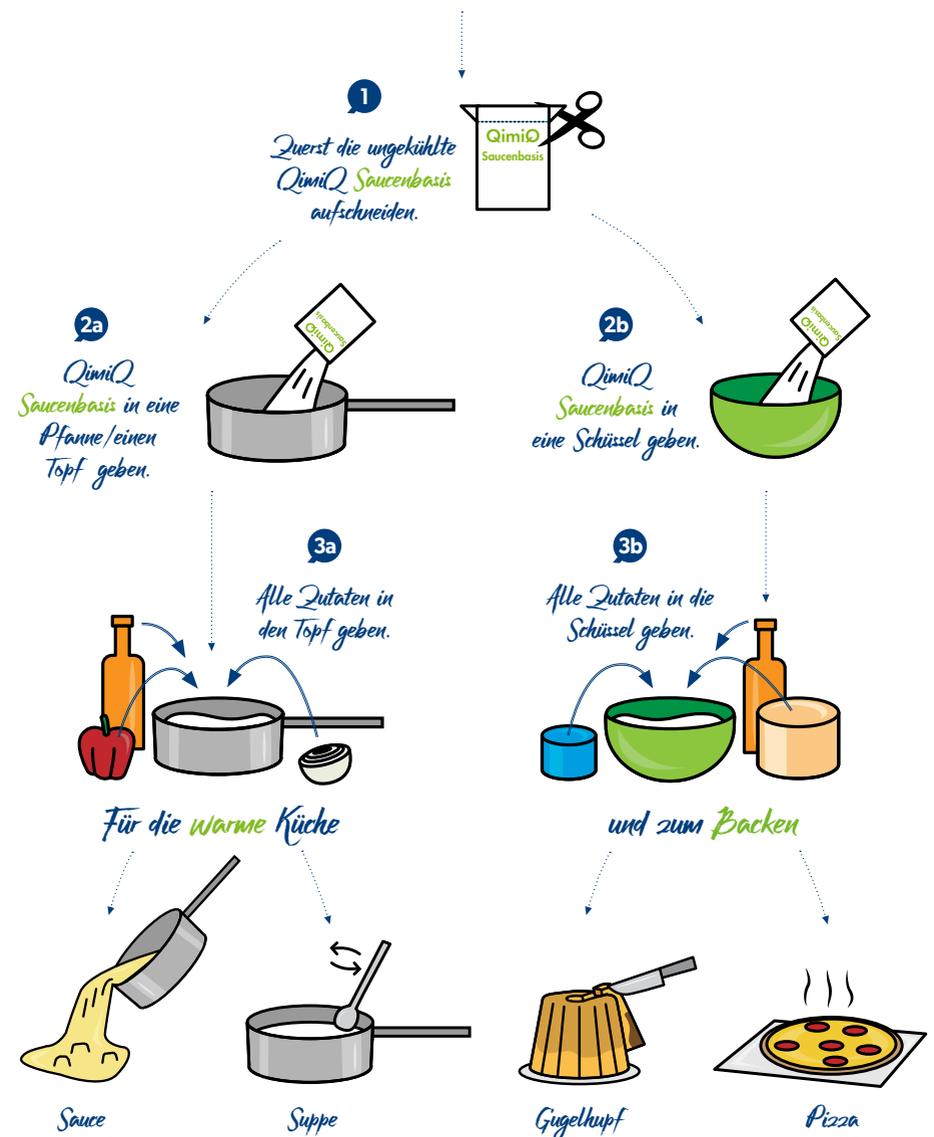
Vorteile

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



Wie verwende ich

QimiQ SAUCENBASIS





aus der Steiermark



Tipp
Mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig



KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- ½** rote Paprikaschote, gewürfelt
- 80 g** Butter
- 400 g** Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt
- 125 ml** Weißwein
- 500 ml** Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Paprika in Butter anschwitzen.
2. Kürbis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

BLITZLASAGNE

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- Lasagneblätter
- Mozzarella, gerieben, zum Überbacken

FÜR DIE KÄSESAUCE

- 500 g** QimiQ Saucenbasis
- 170 g** Parmesan, gerieben
- 100 ml** Milch
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

- 500 g** Faschiertes, gemischt
- ½** Zwiebel, fein geschnitten
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- Oregano, getrocknet
- Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Tomatenmark
- 125 ml** Rotwein
- 500 g** passierte Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Während die Fleischsauce kocht, den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen.
6. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5–10 Minuten überbacken.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Für die Käsesauce ist kein Kochen notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



Tipp
Mit frisch gehacktem Basilikum servieren.



magnifico



SÜSS

würzig



Tipp

Mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig



20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

**MAC 'N' CHEESE****ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g QimiQ Saucenbasis	60 g Edamer, gerieben
½ Zwiebel, fein geschnitten	140 g Cheddar, gerieben
10 g Butter	Salz und Pfeffer
75 ml Weißwein	Muskatnuss, gemahlen
70 ml Gemüsebrühe	480 g Makkaroni, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die gekochten Makkaroni in eine Auflaufform geben und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten backen.

SACHERTORTE**ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø**

125 g QimiQ Saucenbasis	200 g Mehl
200 g Butter, geschmolzen	Butter, für die Form
9 Eigelb	Marillenmarmelade, zum Bestreichen
170 g Staubzucker	
200 g Schokolade, geschmolzen	FÜR DIE GLASUR
9 Eiweiß	250 g QimiQ Classic
170 g Zucker	200 g dunkle Schokolade
	40-60 % Kakaoanteil
	60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Staubzucker und geschmolzener Schokolade glatt rühren und ca. 30 Minuten kühlen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Kalte QimiQ Saucenbasis Mischung aufschlagen, Mehl zügig unterrühren und das geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Torte in 2 Lagen schneiden, eine Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Lage daraufsetzen.
6. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.

QimiQ CLASSIC VORTEIL

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig Schlagen der Butter notwendig



30 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht



Tipp

Kuchenmasse mit frisch abgeriebener Orangenschale verfeinern.

Wiener Klassiker





APFEL-NUSS-KUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

- | | |
|----------------------------------|---|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 180 g Mehl, glatt |
| 150 g Butter, geschmolzen | 20 g Maisstärke |
| 5 Eigelb | 150 g Haselnüsse, gerieben |
| 1 Pkg. Vanillezucker | 25 g Kakaopulver |
| 5 Eiweiß | 1 Msp. Zimt |
| 220 g Zucker | 2 Äpfel, geschält, klein gewürfelt |
| 1 Prise Salz | Butter, für die Form |
| ½ Pkg. Backpulver | Mehl, für die Form |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker zusammen mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Backpulver, Mehl, Maisstärke, geriebene Haselnüsse, Kakaopulver und Zimt vermengen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Äpfel unter die Masse mischen.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Alternativ zu Äpfeln und Haselnüssen können Birnen und Mandeln verwendet werden.

**JETZT
NEU**

~ Die QimiQ Kochbücher ~



~ Das ~
**große QimiQ
Backbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



~ Das ~
**QimiQ 1x1
Kochbuch**

**JETZT
BESTELLEN**
€ 9,90

exkl. Versand



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 [Rezept-Newsletter](#) an!



QimiQ Handels GmbH

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

www.QimiQ.com

FOLGE UNS AUF:

f /QimiQWorld  /MyQimiQChef