QimiQ
DIE ERSTE SAHNE BASIS

QimiQ's

~ festliche Rezepte ~

AMA GÜTESIEGEL
— 10015001 —

www.QimiQ.com

QimiQ

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

Was ist QimiQ®?

1

2 Es besteht zu 99 % aus heimischer Milch und 1 % Rindergelatine.

3 Es kann für die kalte Küche (z. B. Panna Cotta).

4 … für die warme Küche (z. B. Suppe).

5 … für die süße Küche (z. B. Kuchen).

6 … und pikante Küche (z. B. Sandwich) verwendet werden.

7 Mit QimiQ gelingt es immer!

9 WEIHNACHTLICHER APFEL-SPEKULATIUS-CHEESECAKE

19 CRÈME BRÛLÉE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN

15 CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

Inhalt

2 Beste Rohstoffe
3 Was ist QimiQ?

5 QimiQ Classic
6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
7 Remouladen-Dip-Sauce
8 Rum-Kokos-Kugeln
9 Weihnachtlicher Apfel-Spekulatius-Cheesecake
10 Weihnachtlicher Vanille-Cheesecake
11 Eierlikör

12 QimiQ Saucenbasis
13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
14 Karotten-Ingwer-Rahmsuppe
15 Champignon-Rahmschnitzel
16 Quiche Lorraine
17 Weihnachtlicher Fruchtkuchen
18 Crème Brûlée mit weihnachtlichen Aromen

QimiQ CLASSIC

Für die süße & pikante Küche

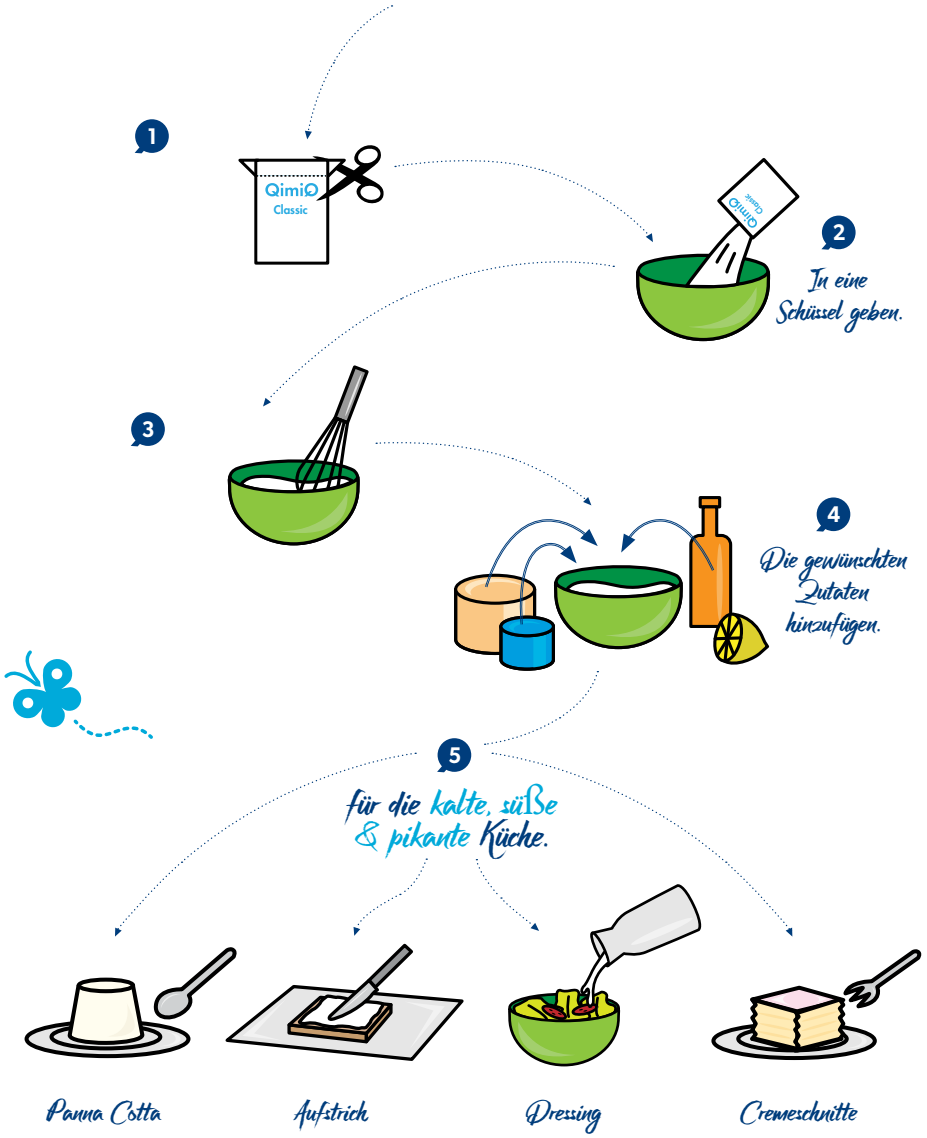
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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 QimiQ CLASSIC



REMOULADEN-DIP-SAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g	Roastbeef, fein geschnitten

FÜR DIE REMOULADEN-DIP-SAUCE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
½	Zitrone, Saft davon
½	rote Zwiebel, fein geschnitten
30 g	Essiggurken, fein gehackt
10 g	Kapern, gehackt
10 g	Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten
1	kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Remouladen-Dip-Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

30 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Kann mit etwas Zimt oder Orangenschale verfeinert werden.

RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

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

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazumischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen und im Kühlschrank lagern.

WEIHNACHTLICHER APFEL-SPEKULATIUS-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

2	Strudelteigblätter

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
350 g	Frischkäse
120 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
20 g	Maisstärke
3	Eier
2 Msp.	Zimt

FÜR DAS TOPPING

50 g	Walnüsse, grob gehackt
30 g	Cranberries, getrocknet
50 g	Spekulatiuskekse, in Stücke gebrochen
2	Äpfel, geschält, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteigblätter übereinander in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Für das Topping: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. Füllung in die vorbereitete Kastenform gießen und das Topping darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen und vor dem Servieren mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Backstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Kann auch mit QimiQ Classic Vanille zubereitet werden.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

WEIHNACHTLICHER VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

150 g	Spekulatiuskekse, zerbröselt
70 g	Butter, geschmolzen
40 g	Haselnüsse, gehackt
40 g	Mandeln, gehackt
	Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Zucker
45 g	Maisstärke
700 g	Frischkäse
200 g	Naturjoghurt
5	Eier
1	Orange, Saft und fein geriebene Schale
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Lebkuchengewürz

Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit geschmolzener Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
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.

EIERLIKÖR

ZUTATEN FÜR CA. 1,2 LITER

125 g	QimiQ Classic Vanille
500 ml	Milch
300 g	Zucker
250 ml	Weinbrand
4	Eigelb

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic Vanille mit Milch, Zucker und Weinbrand aufkochen - einmal kurz wallen lassen.
2. Danach vom Herd nehmen und in eine separate Schüssel gießen. Einen kleinen Schöpfer von der heißen Flüssigkeit zu dem Eigelb geben und zügig verrühren.
3. Danach die Eimischung zügig in die restliche heiße Flüssigkeit einrühren.
4. Eierlikör in Flaschen füllen und gut verschließen.

QimiQ SAUCENBASIS

Für die warme Küche und zum Backen

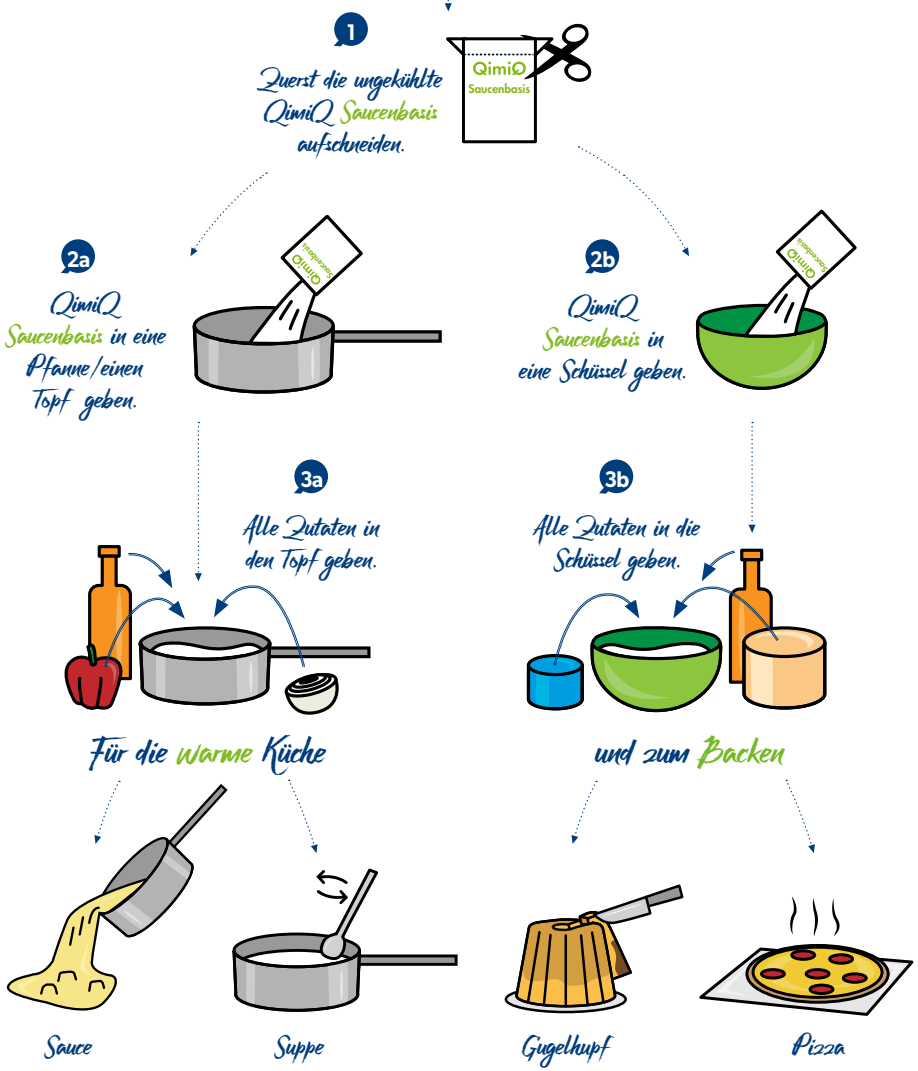
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

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
- **½** Orange, Saft davon
- **125 ml** Weißwein
- **400 ml** Gemüsebrühe
- **1 EL** weißer Balsamico Essig
- **1 Prise** Salz
- Pfeffer

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.

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

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 Bund Petersilie, fein gehackt

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Glutenfrei

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

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. QimiQ Saucenbasis einrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweineschnitzel wieder dazugeben.
4. Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt trocken
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Statt Bergkäse kann auch Blauschimmelkäse verwendet werden.

QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 1 TORTENFORM, 26 cm Ø

FÜR DEN BODEN

200 g	Mehl, glatt
100 g	Butter
1	Ei
2 EL	Wasser, kalt
	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Saucenbasis
3	Zwiebeln, fein gehackt
200 g	Speck, durchwachsen, fein gehackt
1 Stange	Lauch, fein geschnitten
1	rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
60 g	Butter
4	Eier
	Salz und Pfeffer
	Oregano, fein gehackt
100 g	Bergkäse 45 % Fett, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen. Teig rund ausrollen, in eine befettete Tortenform geben und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.
2. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Füllung: Zwiebeln, Speck, Lauch und Paprika in Butter anbraten und auf dem Teig verteilen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Eiern und Gewürzen gut vermischen und über das Gemüse gießen.
5. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

WEIHNACHTLICHER FRUCHTKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

250 g	QimiQ Saucenbasis
100 g	Mandeln, gemahlen
4	Eier
4 cl	Rum
150 g	kandierte Früchte
2 Msp.	Zimt
230 g	Mehl
2 Msp.	Natron
60 g	Rosinen
100 g	Walnüsse, gehackt
100 g	Marzipan, gerieben
½ Pkg.	Backpulver
220 g	Butter, geschmolzen
190 g	brauner Zucker
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Form geben.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

25 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Mit Lebkuchengewürz verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit braunem Zucker karamellisieren.

CRÈME BRÛLÉE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
130 ml	Milch
130 ml	Schlagobers, 36 % Fett
4	Eigelb
90 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt, gemahlen
2 Msp.	Lebkuchengewürz
1	Orange, fein geriebene Schale
2 cl	Amaretto

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in befettete Formen geben.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

JETZT NEU

~ Die QimiQ Kochbücher ~

JETZT BESTELLEN
€ 12,90
exkl. Versand

JETZT BESTELLEN
€ 12,90
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 YouTube /MyQimiQChef