

Lust am Kochen. Freude am Genuss.

HALLOWEEN-REZEPTE & HERBSTLICHE SUPPEN





QimiQ CLASSIC

KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE 5

HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH 6

FLAMBIERTE APFELCREME 7

HALLOWEEN CAKE LOLLIES 8

HALLOWEEN HEXEN 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 HALLOWEEN SPINNEN-MUFFINS

12 APFEL-SELLERIE-SUPPE

13 ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

14 KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

15 KÜRBISCREMESUPPE

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.

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



**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.

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



KÜRBISCREME MIT BARBARIE ENTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SÜSS-SAURE KÜRBISCREME

- 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g Kürbis, geschnitten
- 40 ml Rapsöl (4 EL)
- 1/8 l Orangensaft
- 160 ml Balsamico Essig, weiß
Salz und Pfeffer
- 125 ml Sahne 36 % Fett,
geschlagen

FÜR DIE ENTENBRÜSTCHEN

- 4 Stk. Barbarie Entenbrust
à 160 g
- 40 ml Rapsöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kürbis und Orangenstücke in heißem Öl leicht anbraten. Mit Orangensaft und Balsamico Essig ablöschen und weich dünsten. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kaltes Kürbispüree dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.
- Entenbrüstchen auf der Hautseite einschneiden und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und bei 160 °C im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. 10 Minuten rasten lassen.
- Entenbrüstchen schneiden und zusammen mit der Kürbiscreme servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tip

Statt Orangensaft kann auch Apfelsaft verwendet werden.





FLAMBIERTE APFELCREME

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt	250 ml	Sahne, 36 % Fett
2	Äpfel, geschält, klein gewürfelt	4	Eigelb
1 Prise	Vanillezucker	60 g	Zucker
1 TL	Calvados (optional)		Mark von 1 Vanilleschote
1 EL	Zucker		Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel dünsten. Calvados, Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Hälfte davon pürieren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Sahne, Eigelb, Zucker und Vanillemark dazugeben und gut verrühren. Die übrig gebliebenen Apfelstücke darunter mischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Backblech gießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 – 45 Minuten stocken lassen.
6. Creme auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.
7. Nach Belieben mit Apfelstücken dekorieren und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Mit einer Kugel Eis servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Karotten können Grissini verwendet werden.

HALLOWEEN KRÄUTERAUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFSTRICH

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1 EL	Olivenöl
250 g	Frischkäse
2 EL	Schnittlauch, gehackt
2 EL	Petersilie, gehackt
1 kleine	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUM DEKORIEREN

5	Karotten
	Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. Für den Aufstrich: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Karotten schälen. An dem dünneren Ende von jeder Karotte einen Schlitz einschneiden und die Mandelblättchen hineinstecken.
3. Die Karotten in Form einer Hand in der Schale mit dem Aufstrich aufstellen.





HALLOWEEN CAKE LOLLIES

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- 125 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 g** Frischkäse
- 50 g** Marillenmarmelade
- 400 g** Biskotten zerbröselt
- 200 g** Weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 200 g** Dunkle Kuvertüre, geschmolzen

FÜR DIE DEKORATION:

- Bunte Schokoladenlinsen
- Schokoladenflocken
- Marshmallows
- Zucker
- Fruchtgummischnüre
- Bunte Zuckerpaste

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Frischkäse und Marillenmarmelade dazumischen. Biskottenbrösel dazugeben und verkneten.
2. Masse in 20 Stücke à 30 g teilen und daraus Figuren (siehe Foto) formen. Im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen.
3. Holzstäbchen 1 cm tief in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und sofort in die Figuren stecken. Nochmals fünf Minuten kühlen.
4. Figuren in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und darin drehen, bis alles bedeckt ist. Überflüssige Kuvertüre abtropfen lassen.
5. Lollies in einen Styroporblock oder in einen Steckschwamm stecken und die Glasur etwas antrocknen lassen. Nach Belieben verzieren und vollständig trocknen lassen.
6. Im Kühlschrank aufbewahren.



Tipp

Statt Marillenmarmelade kann Ribiselmarmelade verwendet werden.

HALLOWEEN HEXEN

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 100 g** Weiße Schokolade, geschmolzen
- 1 Stück** Orange, fein geriebene Schale
- 250 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen
- 150 g** Oblaten Ø 15 cm
- 6 Stück** Eistüten
- 200 g** Weiße Schokoladenglasur
- 200 g** Dunkle Schokoladenglasur
- Bunte Zuckerpaste, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
2. Geschmolzene Schokolade und geriebene Orangenschale dazugeben und vermischen.
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. In einem Schöpflöffel zwei Lagen Alufolie pressen und so sechs Halbkugeln formen.
5. Die aus Alufolie hergestellten Formen mit der Creme füllen und tiefkühlen.
6. Für den Boden aus den Oblaten sechs Kreise und für die Hüte sechs Ringe ausstechen.
7. Die Eistüte in den Ring setzen und mit der dunklen Schokoladenglasur überziehen.
8. Von den gefrorenen Eiskugeln die Alufolie entfernen, diese auf die Böden setzen und mit weißer Schokoladenglasur bestreichen.
9. Hexenhut daraufsetzen und die Köpfe mit der Zuckerpaste dekorieren.



QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



Tipp

Für die Füllung kann auch dunkle Schokolade verwendet werden.



QimiQ SAUCENBASIS



für die warme Küche



HALLOWEEN SPINNEN-MUFFINS

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DIE MUFFINS

- 250 g QimiQ Saucenbasis
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Schokolade, geschmolzen
- 2 Eier
- 100 g Butter, zerlassen

FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR

- 100 g QimiQ Classic
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt

FÜR DIE DEKORATION

- Marshmallows
- Lakritze

ZUBEREITUNG

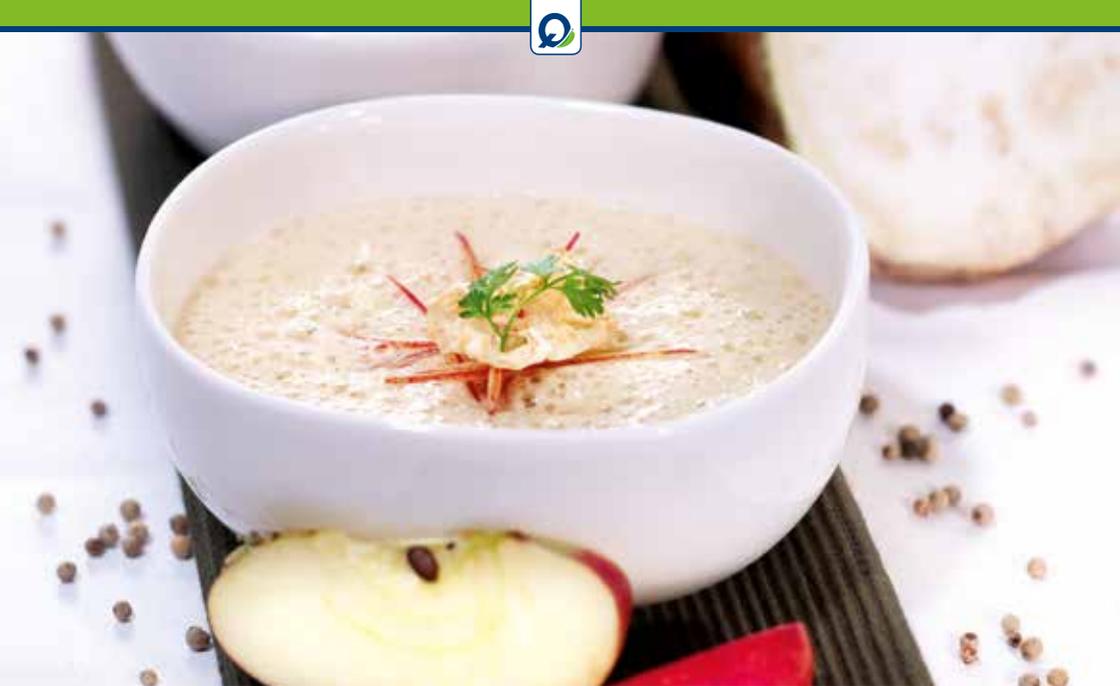
- Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Muffinblech einfetten oder Papierförmchen einsetzen.
- Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
- QimiQ Saucenbasis mit Eier und Butter gut verrühren. Trockene Zutaten dazugeben und gut vermischen. Geschmolzene Schokolade unterheben.
- Den Teig sofort in die Muffinformen einfüllen und ca. 20 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen.
- Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Muffins damit bestreichen.
- Lakritze ausrollen, in ca. 10 cm lange Streifen schneiden und je 3 Streifen auf jeder Seite der Törtchen hineinstecken. Augen und Mund aus Marshmallows ausschneiden und auf die noch feuchte Glasur drücken.



Tipp

Statt dunkler kann auch weiße Schokolade verwendet werden.





APFEL-SELLERIE-SUPPE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Kann auch mit Stangensellerie zubereitet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1** Zwiebel, fein geschnitten
- 100 g** Apfel, geschält, geschnitten
- 150 g** Knollensellerie, geschält, geschnitten
- 40 g** Butter

- 350 ml** Klare Gemüsesuppe
- 100 ml** Apfelsaft
- Zimt, gemahlen
- Gewürznelken, gemahlen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Gemüsesuppe und Apfelsaft aufgießen, würzen und weich kochen.
2. Suppe pürieren und mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.



ERBSENSUPPE MIT ROHSCHINKENGRISSINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1 EL** Pflanzenöl
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1/8 l** Weißwein
- 500 ml** Klare Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer
- 200 g** Grüne Erbsen
- 2 EL** Balsamico-Essig, hell

FÜR DIE EINLAGE

- 150 g** grüne Erbsen

FÜR DIE ROHSCHINKENGRISSINI

- 8 Stk.** Grissini
- 8** Scheiben Prosciutto Crudo à 12 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsesuppe aufgießen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis und die Erbsen dazugeben, aufkochen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Erbsen für die Einlage dazugeben. Kurz erhitzen.
5. Prosciutto um die Grissini wickeln und mit der Suppe servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Suppe mit fein gehackter Minze verfeinern.





KÜRBISCREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1/8 l Weißwein |
| 1 Zwiebel, fein geschnitten | 1/2 l Klare Gemüsesuppe |
| 1/2 Rote Paprikaschote, gewürfelt | Salz und Pfeffer |
| 80 g Butter | Muskatnuss, gerieben |
| 400 g Kürbis, geschält, entkernt, gewürfelt | |

ZUBEREITUNG

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



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Suppe mit etwas Kürbiskernöl verfeinern.

KAROTTEN-INGWER-RAHMSUPPE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|
| 250 g QimiQ Saucenbasis | 1/8 l Weißwein |
| 1 Zwiebel, gehackt | 400 ml Gemüsebrühe |
| 250 g Karotten, geschält, geschnitten | 1 EL Weißer Balsamico Essig |
| 10 g Ingwerknolle, geschält, geschnitten | Prise Salz |
| 80 g Butter | Pfeffer |
| | 1/2 Orange, Saft davon |

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen.
2. Mit Orangensaft, Weißwein, Gemüsebrühe und Essig aufgießen. Würzen und kochen bis die Karotten weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben.
4. Suppe mit Stabmixer aufmixen und passieren.



20 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht



Balsamico Essig kann durch Zitronensaft ersetzt werden.



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 Fuschlsee 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

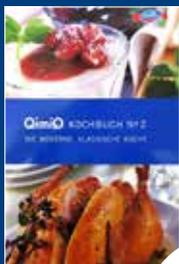
EINFACH, SCHNELL & LEICHT KOCHEN

QimiQ Kochbuch Nr. 1



DIE MODERNE KLASSISCHE KÜCHE

QimiQ Kochbuch Nr. 2



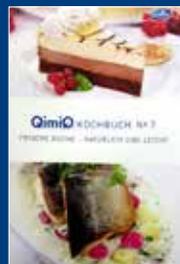
KOCH DICH FIT

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

www.QimiQ.com