



Festliche Rezepte für Weihnachten g'schmackig fein!





QimiQ CLASSIC

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-
MAYONNAISE-SALAT 5

WALDORFSALAT MIT
GEBRATENER ENTENBRUST 6

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU 7

QIMIQ RAFFAELLO-KUGELN 8

VANILLE-CHEESECAKE 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 SILVESTER-KÄSE-SUPPE

12 HÜHNER-CURRY

13 SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-
RAHMSAUCE UND KRÄUTERBUTTER

14 SILVESTER-TARTE

15 MARONI-SOUFFLÉ

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



BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL- MAYONNAISE-SALAT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 1** Rote Zwiebel,
fein geschnitten
Pflanzenöl, zum
Herausbacken
- 60 ml** Gemüsebrühe
- 1 kg** Kartoffeln, geschält,
gekocht, in Scheiben
geschnitten
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 80 ml** Weißer Balsamicoessig
- 1 EL** Estragonsenf
- ½** Zitrone, Saft davon
- 100 g** Essiggurken,
fein geschnitten
- 1 kleiner
Bund** Petersilie,
fein gehackt
Salz und Pfeffer

FÜR DAS BACKHENDL

- 2** Hühnerbrustfilets
à 150 g
- 2** Hühnerkeulen
à 150 g
Salz und Pfeffer
- 150 g** Mehl
- 2** Eier
- 200 g** Semmelbrösel
Pflanzenöl, zum
Frittieren



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



40 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit frischer Kresse
garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebeln in Öl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Backhendl: die Haut von den Hühnerbrustfilets und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und im heißen Fett herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.





WALDORFSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 400 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 ml** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Estragonenf
- 1/2** Zitrone, Saft davon
- 2 EL** Weißer Balsamico Essig
- 500 g** Stangensellerie, geschält, gehobelt
- 1** Apfel, gehobelt
- 60 g** Walnüsse, gehackt
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBRATENE ENTENBRUST

- 4** Barbarie Entenbrüste à 160 g
- 4 EL** Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Öl langsam einrühren. Senf, Zitronensaft und Balsamico Essig dazugeben und glatt rühren.
4. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die gebratene Entenbrust: Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden, würzen und auf der Hautseite knusprig braten. Kurz drehen und dann im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten garen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten rasten lassen.
6. Entenbrüste schneiden und zusammen mit dem Waldorfsalat servieren.



Tipp

Trauben unter den Salat mischen.

SCHOKOLADEN-ORANGEN-TIRAMISU

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Mascarpone
- 100 ml** Milch
- 40 g** Zucker
- 1** Orange, fein geriebene Schale
- 250 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen
- 80 g** Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE BISKOTTEN

- 20** Biskotten/
Löffelbiskuits
- 200 ml** Milch
- 1 EL** Zucker
- 1 EL** Rum
Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Mascarpone, Milch, Zucker und Orangenschale dazumischen.
3. Geschlagene Sahne unterheben.
4. In die Hälfte der Creme die geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Den Boden einer Schüssel mit Biskotten auslegen. Milch mit Zucker und Rum vermischen und die Hälfte über die Biskotten gießen. Abwechselnd die helle und dunkle Creme auf die Biskotten streichen. So weiterarbeiten, bis die helle und dunkle Creme und die Biskotten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte immer Creme sein.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt Mascarpone kann auch Topfen verwendet werden.





VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM (26 cm Ø)

150 g Spekulatius, zerbröselt	40 g Haselnüsse, gehackt
70 g Butter, geschmolzen	40 g Mandeln, gehackt

FÜR DIE FÜLLUNG

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
4. Zucker und Maisstärke vermengen, zum QimiQ Classic Vanille geben und gut vermischen.
5. Frischkäse, Joghurt, Eier, Orangensaft und -schale, Zimt und Lebkuchengewürz dazumischen.
6. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
7. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

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



Tipp

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Eiskalt servieren.

QIMI Q RAFFAELLO-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

250 g QimiQ Classic, ungekühlt	4 TL Kokosnusslikör
300 g Weiße Schokolade	30 Mandeln, geschält
180 g Kokosfett	100 g Kokosette, zum Wälzen
80 g Kokosflocken	

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, weiße Schokolade und Kokosfett zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Kokosflocken und Kokosnusslikör dazugeben und gut vermischen.
3. Die Masse tiefkühlen, bis sie fest und formbar ist.
4. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen, 1 Mandel hineingeben und Kugeln formen.
5. In den restlichen Kokosflocken wälzen und im Tiefkühlschrank lagern.



QimiQ SAUCENBASIS



für die **warme Küche**



SILVESTER-KÄSE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	150 g	Bergkäse 45 % Fett, gerieben
1	Zwiebel, fein geschnitten	250 ml	Gemüsebrühe
60 g	Butter	100 ml	Salz und Pfeffer
125 ml	Champagner		

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter ansautieren und mit Champagner ablöschen.
2. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Abschmecken und servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Champagner kann auch Weißbier verwendet werden.





SCHWEINEMEDAILLONS MIT PFEFFER-RAHM-SAUCE UND KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Butter, geschmolzen
- 1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund** Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

FÜR DIE SCHWEINEMEDAILLONS

- 8** Schweinemedallions à 80 g
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Kräuterbutter: ungekühltes QimiQ Classic und geschmolzene Butter mit einem Stabmixer glatt mixen. Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einen Teller portionieren und einfrieren.
4. Für die Schweinemedallions: Schweinemedallions würzen, beidseitig scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten fertig garen.
5. Für die Pfeffer-Rahm-Sauce: Zwiebeln in Butter anschwitzen und das Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.
6. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazugeben. Abschmecken und die Pfefferkörner dazugeben.
7. Schweinemedallions mit Pfeffer-Rahm-Sauce und Kräuterbutter servieren.

FÜR DIE PFEFFER-RAHM-SAUCE

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 1/2** Zwiebel, fein geschnitten
- 25 g** Butter
- 1 TL** Tomatenmark
- 125 ml** Rotwein
- 60 ml** Gemüsebrühe
- Bunte Pfefferkörner
- Salz und Pfeffer



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipp

Mit Kroketten und Speckfischen servieren.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kein langes Kochen oder Einreduzieren notwendig

HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 600 g** Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten
- 4 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1 TL** Currypulver
- 170 ml** Kokosmilch
- 1** Limette, Saft und fein geriebene Schale
- 80 g** Ananas aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbruststreifen würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebeln sautieren, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
3. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.



Tipp

Mit gebratenen Nudeln oder Reis servieren.



SILVESTER-TARTE

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN, 1 TARTEFORM (26 cm Ø)

FÜR DEN MÜRBEIG

- 300 g** Mehl
- 200 g** Zucker
- 100 g** Butter, weich
- 3** Eier
- 1 Prise** Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Saucenbasis
- 500 g** Frischkäse
- 5** Eier
- 160 g** Zucker
- 20 g** Vanillezucker
- 1** Orange, Saft und fein geriebene Schale
- 2 Msp.** Zimt, gemahlen
- 60 g** Mandelblätter

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig: Mehl mit Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarteform (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft, Orangenschale und Zimt gut vermischen.
4. Die Füllung auf den Tarteboden gießen, Mandelblätter darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
5. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.
6. Beilage: Dazu empfehlen wir Erdbeer-Rhabarber-Kompott.



Tipp

Statt Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.



MARONI-SOUFFLÉ

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- | | |
|--|-----------------------------|
| 125 g QimiQ Saucenbasis | 1 EL Rum |
| 150 g Mascarpone | 1 Pkg. Vanillezucker |
| 1 Msp. Orangenschale, frisch gerieben | 1 EL Kakaopulver |
| 1 Prise Salz | 3 Eiweiß |
| 20 g Maisstärke | 60 g Zucker |
| 3 Eigelb | Butter, zum Bestreichen |
| 100 g Kastanienreis / Maronipüree | Staubzucker, zum Bestreuen |

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit allen Zutaten – außer Eiweiß und Zucker – gut vermischen.
2. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.
3. Tassen innen mit Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Die Masse einfüllen und im Wasserbad bei 160 °C ca. 25 – 30 Minuten backen.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backstabil



Tipp

Mit heißer Schokolade servieren.





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



JETZT BESTELLEN

€ 9,90

per Kochbuch
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 34 • F +43(0) 6229 / 34 83 30
office@QimiQ.com

[f/QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

www.QimiQ.com