



Weihnachtliche Schmankerln & HERZHAFT FEINES





QimiQ CLASSIC

ROASTBEEF MIT
REMOULADEN-DIP-SAUCE 5

PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW 6

SPEKULATIUS-NOUGAT-PRALINEN 7

RUM-KOKOS-KUGELN 8

WEIHNACHTLICHER
VANILLE-CHEESECAKE 9

QimiQ SAUCENBASIS

11 APFEL-SELLERIE-SUPPE

12 FLAMMKUCHEN

13 HÜHNERCURRY

14 WEIHNACHTLICHE
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN

15 SPEKULATIUS-
SCHOKOLADEN-CUPCAKES

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.

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.

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

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



ROASTBEEF MIT 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 EL Estragonsenf

1/2 Zitrone, Saft davon

1/2 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 unterrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Längere Präsentationszeit auch bei Raumtemperatur
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Mayonnaise notwendig



Tipp

Mit abgeriebener Zitronenschale verfeinern.





PULLED PORK BURGER MIT COLESLAW

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich
- Dressing bleibt am Salat haften



Tipp

Mit Cocktail-
Barbecue-Sauce
servieren

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PULLED PORK BURGER

- 500 g** Schweineschulter
- 2 EL** Honig
- 2 EL** Sojasauce
- 2 EL** Barbecue-Grillsauce, optional
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 2** Knoblauchzehen, gepresst
- Salz und Pfeffer**
- 4** Hamburger Brötchen

FÜR DEN COLESLAW

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 5 EL** Pflanzenöl
- 3 EL** Apfelessig
- Salz, Pfeffer schwarz, frisch gemahlen**
- 400 g** Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
- 100 g** Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für den Pulled Pork Burger: Honig, Sojasauce, Barbecue-Sauce, Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. Schweineschulter damit marinieren und in einer Pfanne scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 100 °C ca. 7 Stunden garen.
2. Für den Coleslaw: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit Gemüse gut vermischen und abschmecken.
3. Das Fleisch mit 2 Gabeln zerkleinern und zusammen mit dem Coleslaw im Burgerbrötchen servieren.



SPEKULATIUS-NOUGAT-PRALINEN

ZUTATEN FÜR 45 PRALINEN

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 2 Msp.** Zimt, gemahlen
- 1** Orange, fein geriebene Schale
- 300 g** Zartbitter Kuvertüre 58 % Kakaoanteil
- 300 g** Nougat
- 40 g** Honig

ZUM WÄLZEN

- 80 g** Spekulatiuskekse, fein zerbröselt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Zimt, Orangenschale, Kuvertüre, Nougat und Honig zusammen über Wasserdampf schmelzen und gut verrühren.
2. Die Masse kühlen bis sie fest und formbar ist.
3. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Masse abstechen und Kugeln formen.
4. In den Spekulatiusbrösel wälzen und kühl lagern.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Statt
Spekulatiusbrösel
können auch
Butterkipferlbrösel
verwendet werden.





QimiQ CLASSIC VORTEILE

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



Tipp

Kann mit etwas Zimt oder Orangenzesten verfeinert werden.

RUM-KOKOS-KUGELN

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

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

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Butter, Staubzucker, Schokolade und Rum zusammen über Wasserdampf schmelzen.
2. Geriebene Haselnüsse und 2/3 der Kokosflocken dazugeben und gut vermischen. Masse ca. 1 Stunde kühlen.
3. Von der Masse mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge abstechen, zur Kugel formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen.
4. Gut durchkühlen lassen.



WEIHNACHTLICHER VANILLE-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM (26 cm Ø)

150 g Spekulatiuskekse, zerbröseln	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 SAUCENBASIS



für die warme Küche



APFEL-SELLERIE-SUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	350 ml	Klare Gemüsesuppe
1	Zwiebel, fein geschnitten	100 ml	Apfelsaft
100 g	Apfel, geschält, geschnitten		Zimt, gemahlen
150 g	Knollensellerie, geschält, geschnitten		Gewürnelken, gemahlen
40 g	Butter		Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT



SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt Apfel kann auch Birne verwendet werden.





HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	1 TL	Currypulver
600 g	Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten	170 ml	Kokosmilch
	4 EL Olivenöl	1	Limette, Saft und fein geriebene Schale
	1 Zwiebel	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.



QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

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



Tipp

Mit gebratenen Nudeln oder Reis servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Flammkuchen mit Rucola garnieren.

FLAMMKUCHEN

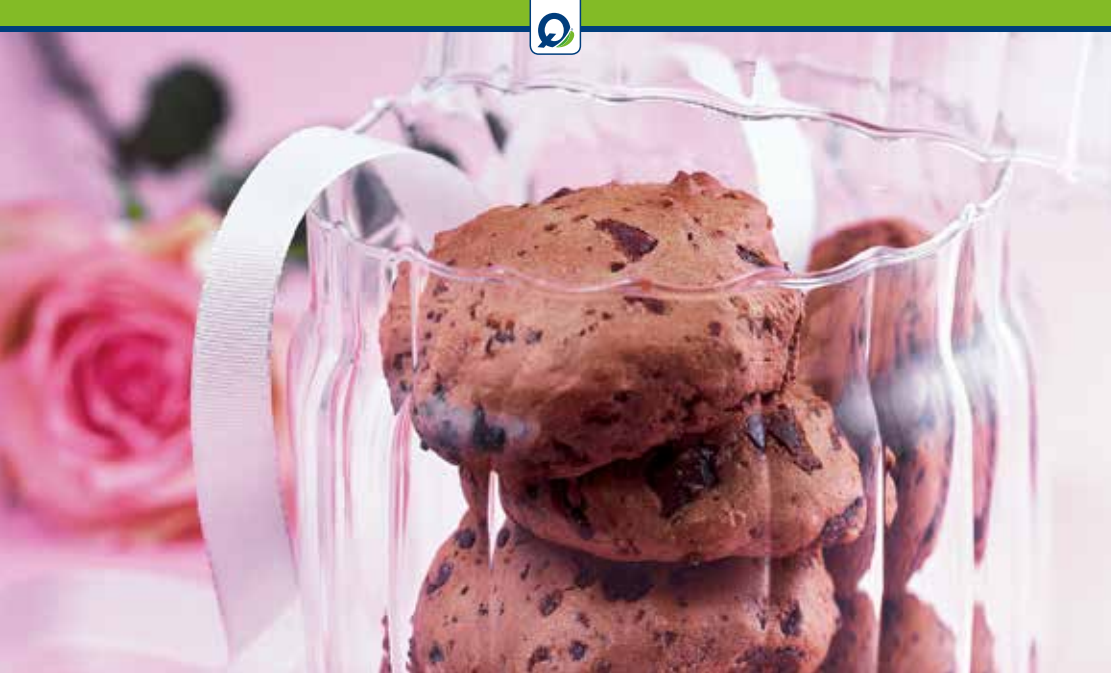
ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis	50 g	Champignons, getrocknet, in Streifen geschnitten
1 Pkg.	Blätterteig	80 g	Lauch, in Streifen geschnitten
220 g	Mozzarella, gerieben		Salz und Pfeffer
	1 Grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten		
	1/2 Rote Zwiebel, in Streifen geschnitten		

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Blätterteig vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Creme gleichmäßig auf den Blätterteig streichen und das Gemüse darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.





WEIHNACHTLICHE SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

125 g QimiQ Saucenbasis	1 Pkg. Backpulver
250 g Butter	3 TL Kakaopulver
120 g Staubzucker	80 g Mandeln, gerieben
4 Eier	2 Msp. Zimt
1 EL Rum	150 g Dunkle Schokolade 40-60 % Kakao, grob gehackt
250 g Mehl, glatt	

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter und Eier glatt rühren. Rum und Staubzucker dazumischen.
3. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Mandeln und Zimt vermengen und zügig unterrühren.
4. Die Schokostückchen unterheben und den fertigen Teig für eine Stunde kühl stellen.
5. Mit einem Teelöffel stückweise auf ein gefettetes Blech portionieren.
6. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 – 12 Minuten backen.



Tipp

Statt Mandeln können auch Haselnüsse oder Walnüsse verwendet werden.

SPEKULATIUS-SCHOKOLADEN-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE CUPCAKES

125 g QimiQ Saucenbasis
80 g Butter, zerlassen
60 g Zucker
2 Eier
80 g Spekulatiuskekse, fein zerbröseln
1 EL Mehl
60 g Haselnüsse, gemahlen

1/2 Pkg. Backpulver
1 ½ TL Kakaopulver

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
400 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Cupcakes: QimiQ Saucenbasis, Butter, Zucker und Eier verrühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
3. In Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für das Topping: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Staubzucker unterrühren.
5. Schokoladencreme kühlen, bis sie eine spritzfähige Konsistenz hat. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes dressieren. Nach Belieben dekorieren.



QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



Tipp

Mit frisch geriebener Orangenschale dekorieren.





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

www.QimiQ.com