QimiQ®
DIE ERSTE SAHNE BASIS

Herbstgenüsse

~ einfach köstlich! ~

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. QimiQ ist die erste natürliche Sahne-Basis mit nur 15 % Fett.
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!

8 KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH

10 TRAUBENCREME MIT JOGHURT UND HASELNÜSSEN

19 NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT

Inhalt

2 Beste Rohstoffe
3 Was ist QimiQ?

5 QimiQ Classic
6 Wie verwende ich QimiQ Classic?
7 Gemüsesalat
8 Kürbis-Joghurt-Aufstrich
10 Traubencreme mit Joghurt und Haselnüssen
11 Crème Caramel

12 QimiQ Saucenbasis
13 Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis?
14 Apfel-Sellerie-Suppe
15 Gratinierter Zucchini
16 Hühner-Curry
17 Apfelauflauf
18 Rehrücken
19 Nougat-Grieß-Knödel mit Kirschkompott

QimiQ CLASSIC

Für die süße & pikante Küche

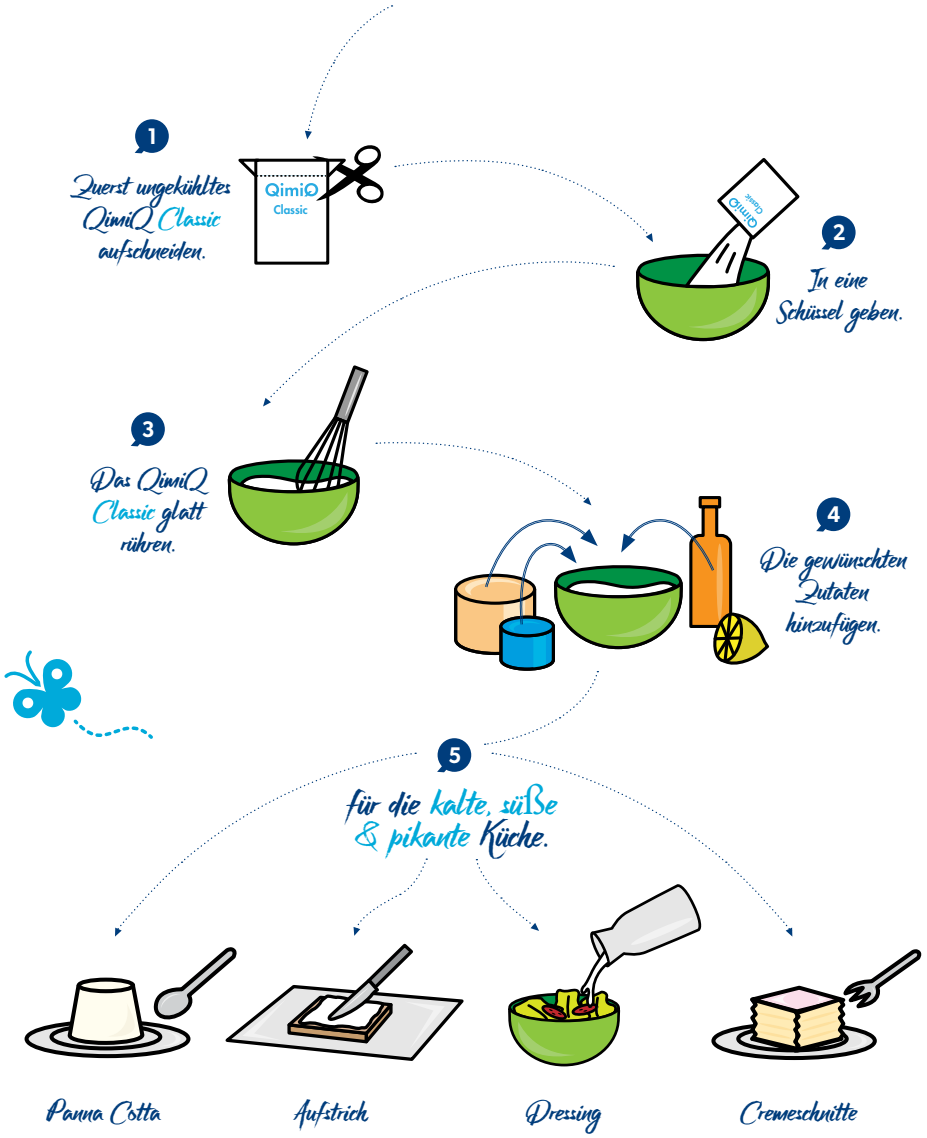
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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



GEMÜSESALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
160 g	Zuckererbsen
230 g	Kohlrabi, gewürfelt
80 g	Brokkoli
100 g	Karotten, in Streifen geschnitten
2	rote Paprikaschoten, gewürfelt
80 g	Kirschtomaten, geviertelt
70 ml	Olivenöl
1 TL	Basilikum, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
40 g	grüne Oliven
	Salz und Pfeffer
2 EL	weißer Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

1. Gemüse in Olivenöl ansautieren und aus der Pfanne nehmen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Gemüse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Abschmecken und servieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

KÜRBIS-JOGHURT-AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Kürbis
	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl
4 EL	Naturjoghurt
1 Prise	Zimt
1 Prise	Chiligewürz
1 Prise	Muskatnuss, gemahlen
½	Zitrone, Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Kürbispüree, Gewürze und Zitronensaft dazumischen und abschmecken.

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

QimiQ CLASSIC VORTEILE

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

15 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

Tipp

Statt griechischem Joghurt kann auch Schafjoghurt verwendet werden.

TRAUBENCREME MIT JOGHURT UND HASELNÜSSEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
150 g	griechischer Joghurt
70 g	Zucker
1 Prise	Zimt
60 g	Haselnüsse, grob gehackt
200 g	Weintrauben, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Creme mit Weintrauben und Haselnüssen schichtweise in Gläser füllen und gut durchkühlen lassen.

CRÈME CARAMEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KARAMELL

450 g	Zucker
240 ml	Wasser

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
125 ml	Milch
40 g	Zucker
2 cl	Rum

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig

10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD
leicht

ZUBEREITUNG

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.

Tipp

Creme mit Orangenschale verfeinern.

QimiQ SAUCENBASIS

Für die warme Küche und zum Backen

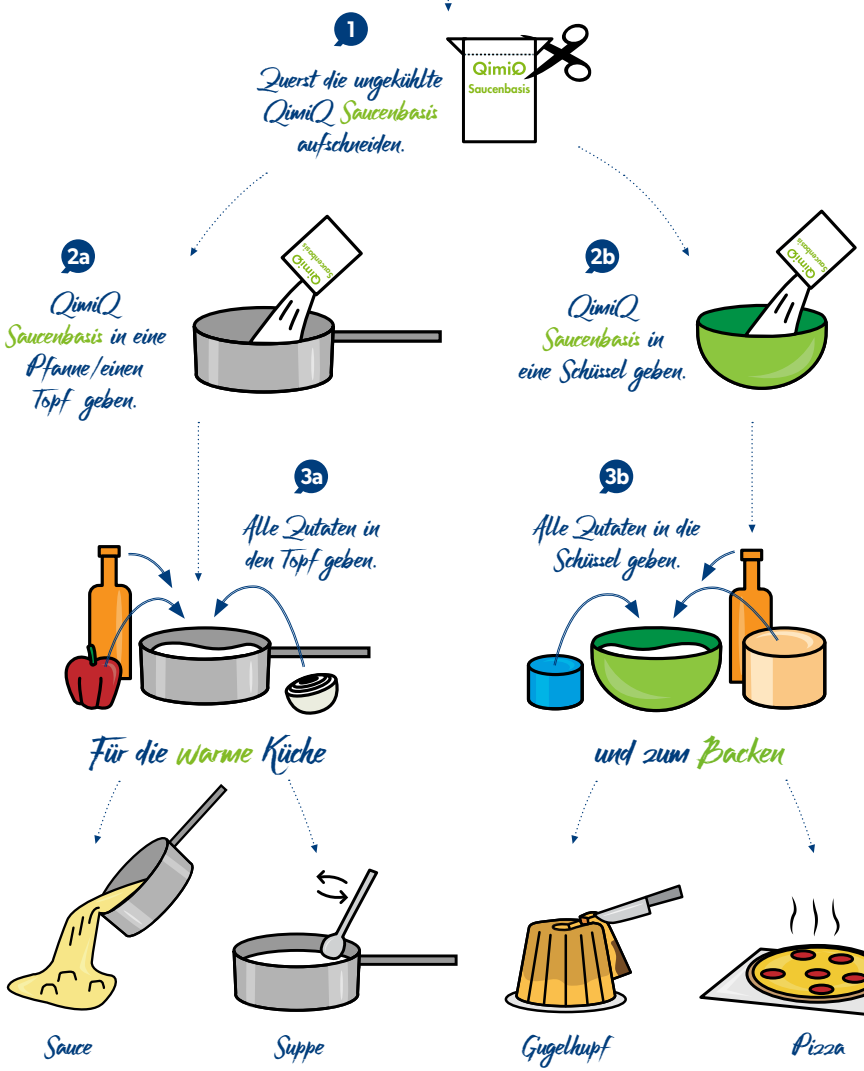
HANS MANDL
QimiQ Chefkoch

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
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

APFEL-SELLERIE-SUPPE

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	Gemüsebrühe
100 ml	Apfelsaft
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken, gemahlen
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Apfel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe und Apfelsaft aufgießen und kochen bis der Apfel und der Sellerie weich sind.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Zimt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.

GRATINIERTER ZUCCHINI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2	Zucchini

FÜR DIE GRATINIERMASSE

250 g	QimiQ Saucenbasis
1 Pkg.	Frischkäse (175 g)
30 g	Semmelbrösel
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel leicht aushöhlen.
3. Für die Gratiniermasse: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
4. Zucchini mit der Gratiniermasse füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten gratinieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Schöne Krustenbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung

15 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Kein Binden mit Mehl oder Stärke notwendig

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

HÜHNER-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Saucenbasis
600 g	Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten
	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein geschnitten
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. Zwiebel anschwitzen, Currypulver dazugeben und mit Kokosmilch ablöschen.
3. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazugeben und kurz aufkochen.
4. Hühnerbruststreifen wieder dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

APFELAUFLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

2	Äpfel, geschält, gewürfelt
40 g	Rosinen
220 g	Brioche oder Toastbrot, gewürfelt
1 Prise	Zimt, gemahlen
1 Prise	Gewürznelken, gemahlen
125 ml	Apfelsaft
100 g	Zucker
40 g	Mandeln, geröstet

FÜR DEN ÜBERGUSS

250 g	QimiQ Saucenbasis
250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
1	Eigelb
½	Zitrone, Saft und fein geriebene Schale

FÜR DEN EISCHNEE

4	Eiweiß
60 g	Zucker

QimiQ CLASSIC VANILLE VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5–10 Minuten backen.

QimiQ CLASSIC VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Einfache und schnelle Zubereitung

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

REHRÜCKEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

FÜR DEN KUCHEN

125 g	QimiQ Saucenbasis	180 g	Nüsse, gerieben
8	Eigelb	100 g	Semmelbrösel, gemahlen
100 g	Butter, geschmolzen	8	Eiweiß
180 g	Zucker		Butter für die Form
125 g	Schokolade, gerieben		

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g	QimiQ Classic	200 g	Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Eigelb glatt rühren und die geschmolzene Butter unterrühren. 100 g vom Zucker dazumischen.
3. Geriebene Schokolade, Nüsse und Brösel gut vermischen und in die QimiQ Mischung rühren.
4. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.
6. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren bis sie sich aufgelöst hat.
7. Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.

NOUGAT-GRIESS-KNÖDEL MIT KIRSCHKOMPOTT

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DIE KNÖDEL

250 g	QimiQ Saucenbasis	½	Zitrone, fein geriebene Schale
150 ml	Milch	160 g	Weizengrieß
80 g	Butter	2	Eier
100 g	Zucker	150 g	Nougat, gewürfelt

FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT

400 g	Kirschkompott	20 g	Maisstärke
60 g	Zucker		

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Milch, Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen.
2. Weizengrieß einrühren und quellen lassen. Etwas auskühlen lassen und die Eier zügig unterrühren.
3. Aus der Grießmasse Knödel formen und dabei je einen Nougatwürfel in die Mitte drücken.
4. Knödel in leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Für das Kirschkompott: Kirschen abseihen und 4 EL Kirschsaft mit der Maisstärke verrühren. Restlichen Kirschsaft mit Zucker aufkochen und die Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugeben. Weitere 2 Minuten köcheln lassen, die Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
6. Nougat-Grieß-Knödel mit Staubzucker bestäuben und mit dem Kirschkompott servieren.

QimiQ SAUCENBASIS VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

20 Min. ZUBEREITUNGSZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

Tipp

Knödel vor dem Servieren in Zimt-Zucker-Brösel wälzen.

JETZT NEU

~ Die QimiQ Kochbücher ~

JETZT BESTELLEN
€ 9,90
exkl. Versand

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
DIE ERSTE SAHNE BASIS

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