



TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten

10 g Butter

400 g Topinambur, geschält

300 ml Weizenbier

500 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Honig

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Topinambur dazugeben und mit Weizenbier und Gemüsebouillon aufgießen. Würzen und ca. 20 Minuten kochen.
2. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.