



KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

4300 g

900 g Zwiebel(n), fein gehackt

800 g Räucherspeck, klein gewürfelt

100 ml Maiskeimöl, zum Anbraten

5000 g Kartoffeln, mehlig

12800 ml Klare Gemüsebouillon

150 g Salz

15 g Weisser Pfeffer, gemahlen

6 g Majoran

Kümmel

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgiessen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.