



TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

200 g Zwiebel(n), fein geschnitten

80 g Butter

600 g Topinambur, geschält

500 ml Weizenbier

1 Liter Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Honig, optional

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.