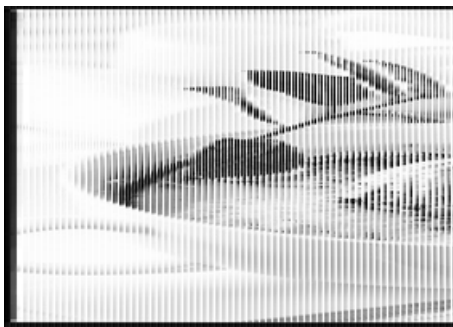




LAUCHSUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

300 g Lauch, fein geschnitten

200 g Kartoffeln, geschält

20 g Butter

50 ml Weisswein

650 ml Rindsbouillon

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

1 EL Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Lauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und mit klarer Rindsbouillon aufgiessen.
2. Bouillon ca. 15 Minuten kochen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Petersilie garnieren.