



# 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.