



CREMESUPPE VOM SCHWARZEN RETTICH



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gewürfelt
80 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
70 g	Butter
300 g	Schwarzer Rettich, geschält, gewürfelt
80 g	Mehlige Kartoffel(n), geschält, gewürfelt
250 ml	Weisswein
1 Liter	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
1 TL	Majoran, getrocknet
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise(n)	Zimt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Äpfel in Butter glasig anschwitzen. Rettich und Kartoffeln dazugeben, mit Weisswein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren.
2. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und das Ganze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Mit kaltem QimiQ verfeinern, abschmecken und servieren.