



WINTERLICHE GEWÜRZSUPPE MIT QUARKKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

250 g

80 g Butter

180 g Rotkohl, grob geschnitten

80 g Äpfel, geschält

60 g Knollensellerie, gewürfelt

60 g Zwiebel(n), gewürfelt

10 g Zucker

125 ml Rotwein

400 ml Klare Gemüsebouillon

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

0.5 Msp. Ingwerpulver

0.5 Msp. Gewürznelken, gemahlen

1 Msp. Zimt, gemahlen

0.5 TL Majoran

0.5 Orange(n), fein geriebene Schale

FÜR DIE TOPFENKNÖDEL

125 g

200 g Quark 20 % Fett

90 g Paniermehl

1 Ei(er)

1 Eigelb

Salz

0.5 Orange(n), fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Blaukraut, Äpfel, Knollensellerie und Zwiebel darin anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen.
2. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten lassen.
3. QimiQ Saucenbasis, Gemüsesuppe und die Gewürze dazugeben, mit einem Stabmixer fein pürieren und abschmecken.
4. Für die Knödel: QimiQ Saucenbasis mit dem Topfen glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
5. Masse ca. 20 Minuten rasten lassen, Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen.
6. Knödel mit der Suppe servieren.