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.