



SELLERIE-RAHM-SUPPE MIT BUCHWEIZENROULADE



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

200 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
150 g	Kartoffeln, gewürfelt
450 g	Knollensellerie, geschält
80 g	Butter
60 ml	Weisswein
40 ml	Noilly Prat/Wermut trocken
700 ml	Rindsbouillon

FÜR DIE ROULADENFÜLLUNG

80 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Quark 20 % Fett
4	Eigelb
1 TL	Peterli, fein gehackt
1 TL	Schnittlauch, fein gehackt
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel, gemahlen

FÜR DIE BUCHWEIZENROULADE

200 g	Buchweizenmehl
400 ml	Milch
2	Ei(er)
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Suppe Zwiebel mit Kartoffeln und Sellerie in Butter anrösten. Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen, mit Rindsbouillon aufgiessen und weich dünsten. Mit kaltem QimiQ verfeinern.
3. Für die Rouladenfüllung ungekühltes QimiQ glatt rühren. Topfen, Eigelb, Peterli, Schnittlauch und Gewürze dazumischen.
4. Aus dem Buchweizenteig Crêpes backen. Mit der Quarkmasse füllen, zusammenrollen, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 15 Minuten backen.
5. Die Suppe vor dem Anrichten mit dem Stabmixer aufschäumen und mit der in Scheiben geschnittenen Buchweizenroulade servieren.