



# RANDENSUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1.5 kg**

**2 kg** Randen

**25 ml** Olivenöl

**9 g** Salz

**4 g** schwarzer Pfeffer, grob

**10 g** Kümmel

**350 g** Rote Zwiebel(n), gewürfelt

**45 g** Butter

**200 g** Lauch, nur das Weiße, fein gehackt

**25 g** Knoblauch, gehackt

**250 g** Äpfel, gewürfelt

**1.5 Liter** Geflügelfond

**150 g** Himbeerpüree

**2 g** Piment, gemahlen

**2 g** Ingwerpulver

**2** Lorbeerblätter

**1 g** Thymian, getrocknet

**30 ml** Weisser Balsamico-Essig

**30 ml** Zitronensaft

## ZUM GARNIEREN

**300 g** Crème fraîche

Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Randen waschen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Im Backofen rösten, schälen und grob schneiden.
2. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Lauch, Knoblauch und Äpfel dazugeben und ansautieren.
3. Geflügel Bouillon, QimiQ Saucenbasis, Himbeerpüree, Gewürze, Kräuter und Randen dazugeben und kurz köcheln lassen.
4. Lorbeerblätter entfernen. Suppe pürieren und abschmecken.
5. Mit Creme Fraiche und Schnittlauch garniert servieren.