ALE-CHEDDAR-SUPPE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g	
2 EL	Butter, ungesalzen
2	weisse Zwiebeln, klein gewürfelt
80 g	Stangensellerie, gewürfelt
400 ml	Rindsbouillon
250 ml	Brown Ale Bier
1 EL	Weisser Balsamico-Essig
5 g	Thymian, frisch
1 Spritzer	Worcestershiresauce
	Salz
150 g	Cheddar, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindsbouillon langsam aufgiessen.
3. Bier und Balsamico Essig dazugeben und langsam köcheln lassen.
4. Kräuter und Gewürze hinzufügen und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.