



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.