



BIERKÄSE-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1150 g

90 g Butter, ungesalzen

250 g weisse Zwiebeln, klein gewürfelt

80 g Stangensellerie, gewürfelt

70 g Weismehl, Type 550

750 g Rindsbouillon

270 g Brown Ale Bier

190 g Weisswein

10 g Weisser Balsamico-Essig

4.8 g Thymian, frisch

3 g Rosmarin, frisch

5 g Worcestershiresauce

6.8 g Salz

1600 g Karst höhlengereifter Käse, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Mehl bestäuben und mit Rindsbouillon langsam aufgiessen.
3. Bier, Wein 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.