



# 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.