



KOHLRABI-CREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
1	Zwiebel(n), fein gewürfelt
80 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
70 g	Butter
300 g	Kohlrabi, geschält, gewürfelt
250 ml	Weisswein
1 Liter	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
1 TL	Majoran, getrocknet
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise(n)	Zimt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Äpfel in Butter glasig anschwitzen. Kohlrabi dazugeben, mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. Mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Lorbeerblatt entfernen, QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken.
4. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.