



RANDENSUPPE MIT QUARK-MEERRETTICH-NOCKEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SUPPE

500 g

100 g Zwiebel(n), fein gehackt

2 TL Olivenöl

1.5 Liter Gemüsebouillon

600 g Randen, geschält, gewürfelt

Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Kümmel

Meerrettich, gerieben

1 TL Zucker

FÜR DIE NOCKEN

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Quark 20 % Fett

4 Eigelb

80 g Meerrettich, gerieben

200 g Weismehl, griffig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Randensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Gemüsebouillon aufgiessen.
2. Randen, Weinessig und Gewürze dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen Gemüsebouillon aufgiessen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nocken: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Aus der Masse kleine Nocken ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Nocken auf der Randensuppe anrichten.