



ZWIEBELRAHMSUPPE

QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g	
20 g	Beurre
400 g	Oignon(s)
5 g	Ail
200 ml	Vin blanc
400 ml	Rindsuppe
	Sel et poivre
	Kümmel, gemahlen
	Marjolaine
	Oregano

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, würzen, aufmixen und evtl. passieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.