



EIERSCHWAMMERLSUPPE

QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
200 g	Oignon(s), Brunoise
5 g	Ail, coupé fin
300 g	Chanterelles, geputzt
20 g	Beurre
100 ml	Vin blanc
750 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Thymian
200 g	Chanterelles, angeröstet

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch und Eierschwammerl in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Gemüfefond aufgießen.
2. Würzen und etwas Kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mixen und die gebratenen Eierschwammerl als Einlage dazugeben. Evtl. nachschmecken.