

KNOBLAUCHSUPPE (QSB)

QimiQ AVANTAGES

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





15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g	Oignon(s), Brunoise
100 g	Ail, coupé fin
200 g	Kartoffeln, geschält, coupé en dés
20 g	Beurre
100 ml	Vin blanc
750 ml	Bouillon de légumes
	Cumin
	Marjolaine
	Sel et poivre
250 g	
150 g	Pain noir, coupé en dés

PRÉPARATION

- 1. Zwiebel, Knoblauch und Kartoffel in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen.
- 2. Würzen und kochen lassen bis die Kartoffel weich
- 3. QimiQ Saucenbasis einrühren nochmals aufkochen und mixen.