



# TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g**

**200 g** Oignon(s), coupé fin

**80 g** Beurre

**600 g** Topinambur, pelée

**500 ml** Weizenbier

**1 Liter** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Miel, optionnel

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Topinambur dazugeben und mit Weizenbier und Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und ca. 20 Minuten kochen.
2. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.