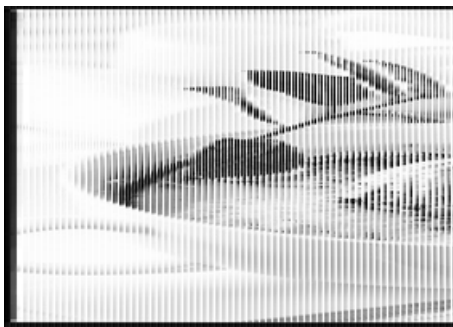




LAUCHSUPPE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|---------------|--------------------------|
| 250 g | |
| 300 g | Lauch, coupé fin |
| 200 g | Pommes de terre, pelée |
| 20 g | Beurre |
| 50 ml | Vin blanc |
| 650 ml | Rindsuppe |
| | Noix de muscade |
| | Sel et poivre |
| 1 cs | Persil, finement hachées |

PRÉPARATION

1. Lauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit klarer Rindsuppe aufgießen.
2. Suppe ca. 15 Minuten kochen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Petersilie garnieren.