



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g

200 g Oignon(s), coupé en petits dés

200 g Pommes, épluchées, coupées en dés

170 g Beurre

750 g Radis noir, épluchées, coupées en dés

600 ml Vin blanc

2.5 Liter Bouillon de légumes

12 Lorbeerblätter

0.5 g Marjolaine, séchée

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 pincée Cannelle

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g , finement hachées

80 g Gervais natur

40 g Pomme(s), finement râpé

30 g Noix, finement hachées

10 g Raifort, finement râpé

10 ml Jus d'un citron

10 ml Huile d'olive

1 Jaune(s) d'œuf

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

20 g Persil, frais

9 Scheibe(n) Toastbrot_Tranche(s) de pain de mie

150 g Farine

80 ml Lait

2 Œuf(s)

Huile végétale, zum Herausbacken

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this

language

9. content not maintained in this language

10.content not maintained in this language

11.content not maintained in this language