



# ALE-CHEDDAR-SUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**1150 g**

**90 g** Butter, ungesalzen

**250 g** weiße Zwiebel(n), coupé en petits dés

**80 g** Stangensellerie, coupé en dés

**70 g**

**750 ml** Rindsuppe

**270 g** Brown Ale Bier

**190 g** Vin blanc

**10 ml** Vinaigre balsamique blanc

**4.8 g** Thymian, frais

**3 g** , frais

**5 g**

**6.8 g** Sel

**1600 g** Cheddar,

**450 g** AleHouse Cheddar, râpée

## PRÉPARATION

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Mehl bestäuben und mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier, Wein und Balsamico Essig dazugeben und langsam köcheln lassen.
4. Kräuter und Gewürze dazugeben und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.