



ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

375 g

2 cs Butter, ungesalzen

2 weiße Zwiebel(n), coupé en petits dés

80 g Stangensellerie, coupé en dés

400 ml Rindsuppe

250 ml Brown Ale Bier

1 cs Vinaigre balsamique blanc

5 g Thymian, frais

1 goutte de

Sel

150 g Cheddar, râpée

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier 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.