



# BIERKÄSE-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 g** Rindsuppe

**270 g** Brown Ale Bier

**190 g** Vin blanc

**10 g** Vinaigre balsamique blanc

**4.8 g** Thymian, frais

**3 g** , frais

**5 g**

**6.8 g** Sel

**1600 g** Karst höhlengereifter Käse, 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 hinzufügen und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.