



APFEL-SELLERIE-SUPPE (THERMOMIX®) _ SOUPE DE POMME ET DE CÉLERI (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
 - Plein de saveur avec moins de graisse
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance crémeuse en un clin d'œil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
 - Possibilité de réchauffer sans problème



Tipps

Croûtons als Beigabe

– Croûtons en accompagnement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
80 g	Oignon(s), halbiert
300 g	Knollensellerie, grob geschnitten
80 g	Pomme(s),
60 g	Beurre
125 g	
400 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel
	Poivre noir, moulues

PRÉPARATION

1. Zwiebeln, Sellerie und Apfel in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 - Ajouter les oignons, le céleri et la pomme dans le bol du mixeur, hacher 4 sec/vitesse 5 Et pousser vers le bas avec la spatule.
2. Butter dazugeben und 10 Min./120 °C/Stufe 2 dünsten.
 - Ajouter le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 10 min/120°C/phase 2.
3. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer dazugeben und 14 Min./90 °C/Stufe 2 kochen.
 - Ajouter le vin blanc, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes, le sel et le poivre et faire cuire 14 min/90 °C/phase 2.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und servieren.
 - Ajouter la crème de base QimiQ, mixer 30 sec/vitesse 5-10 en augmentant progressivement, assaisonner et

servir.