



PAPRIKACREMESUPPE MIT HUHN (THERMOMIX®) _ VELOUTÉ DE POIVRONS AU POULET (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
 - Plein de saveur avec moins de graisse
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
 - Stable à l'alcool et ne coagule donc pas
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
 - Possibilité de réchauffer sans problème
 - Possibilité de réchauffer sans problème



Tipps

Mit Rosmarin verfeinern.

– Affiner avec du romarin.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g

40 g Sauce de soja

1 cs Miel

1 Limette(s),

1 TL Huile de sésame

FÜR DIE SUPPE_POUR LA SOUPE

250 g

80 g Oignon(s), halbiert

400 g Poivron rouge, grob geschnitten

20 g Gousse(s) d'ail

60 g Beurre

125 g Vin blanc

300 g Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes

20 g Concentré de tomates

1 TL Paprika en poudre, doux

Sel

Poivre noir, moulues

PRÉPARATION

1. Huhn in Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren.

– Découpez le poulet en lanières et faites-le mariner avec le reste des

ingrédients.

2. Für die Suppe: Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

– Pour la soupe : mettre les oignons, le poivron et l'ail dans le bol du mixeur, hacher 4 sec/vitesse 5 et faire glisser la spatule vers le bas.

3. 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.

.

4. Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Tomatenmark, Paprikapulver sowie Gewürze dazugeben. Huhn in den Varoma geben, auf den Mixtopf setzen und die 14 Min./Varoma/Stufe 1 mitdämpfen.

– Weißwein, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Tomatenmark, Paprikapulver sowie Gewürze dazugeben. Huhn in den Varoma geben, auf den Mixtopf setzen und die 14 Min./Varoma/Stufe 1 mitdämpfen.

5. Den Varoma absetzen.

6. QimiQ Sahne-Basis zur Suppe geben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren. Abschmecken und mit dem Huhn servieren.

– QimiQ Sahne-Basis zur Suppe geben, 30 Sek./Stufe 5-10 schrittweise ansteigend pürieren. Abschmecken und mit dem Huhn servieren.