



# ROTE RÜBENSUPPE MIT WASABISCHAUMNOCKERL



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE SUPPE

**500 g**

**100 g** Oignon(s), finement hachées

**2 TL** Huile d'olive

**1.5 Liter** Bouillon de légumes

**600 g** , pelée

Rotweinessig\_Vinaigre de vin rouge

Sel

Cumin

Poivre

**2 Msp.** Raifort

**1 TL** Sucre

### FÜR DIE NOCKERL

**2** Blanc(s) d'œuf

**1 TL**

Sel

## PRÉPARATION

1. Für die rote Rübensuppe: Zwiebeln in Öl glasig dünsten und mit der Hälfte der Suppe aufgießen.
2. Rote Rüben, Weinessig, Gewürze, Kren und Zucker dazugeben, weich dünsten und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Suppe aufgießen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Für die Nockerl: Eiweiß steif schlagen und mit Wasabi und Salz würzen. Aus der Masse kleine Nockerl ausstechen und im leicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen.
5. Die Nockerl auf der roten Rübensuppe anrichten.