



ZWIEBELRAHMSUPPE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g	QimiQ Sahne-Basis
20 g	Butter
400 g	Zwiebel(n)
5 g	Knoblauch
200 ml	Weißwein
400 ml	Rindsuppe
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran
	Oregano

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, würzen, aufmixen und evtl. passieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.