



EIERSCHWAMMERLSUPPE

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Zwiebel(n), Brunoise
5 g	Knoblauch, fein geschnitten
300 g	Eierschwammerl, geputzt
20 g	Butter
100 ml	Weißwein
750 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
	Thymian
200 g	Eierschwammerl, angeröstet

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Eierschwammerl in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Gemüsefond aufgießen.
2. Würzen und etwas Kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mixen und die gebratenen Eierschwammerl als Einlage dazugeben. Evtl. nachschmecken.