



TILAK - KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

4300 g	QimiQ Sahne-Basis
900 g	Zwiebel(n), fein gehackt
800 g	Räucherspeck, klein gewürfelt
100 ml	Maiskeimöl, zum Anbraten
5000 g	Kartoffeln, mehlig
12800 ml	Klare Gemüsesuppe
150 g	Salz
15 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
6 g	Majoran
	Kümmel

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.