



MARONICREMESUPPE MIT WINTERLICHEN AROMEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

625 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Butter

100 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

250 g Äpfel, klein gewürfelt

125 ml Weißwein

870 Gemüsebrühe

500 g Kastanienreis / Maronipüree

Salz und Pfeffer

Prise(n) Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Äpfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
2. Kastanienreis einrühren und würzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und aufkochen.
3. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und servieren.