



CREMESUPPE VOM SCHWARZEN RETTICH



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
80 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
70 g	Butter
300 g	Schwarzer Rettich, geschält, gewürfelt
250 ml	Weißwein
1 Liter	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
1 TL	Majoran, getrocknet
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise(n)	Zimt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Äpfel in Butter glasig anschwitzen. Rettich dazugeben, mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Lorbeerblatt und Majoran dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und ca. 30 Minuten weich kochen.
3. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Samigkeit weiterköcheln lassen. Suppe nochmals abschmecken und servieren.