



# WINTERLICHE GEWÜRZSUPPE MIT TOPFENKNÖDELN



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SUPPE

<b>750 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>60 ml</b>	Pflanzenöl
<b>80 g</b>	Butter
<b>500 g</b>	Blaukraut, grob geschnitten
<b>150 g</b>	Äpfel, geschält
<b>150 g</b>	Knollensellerie, gewürfelt
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>25 g</b>	Zucker
<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>1.2 ml</b>	Gemüsebrühe
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 Msp.</b>	Ingwerpulver
<b>2 Msp.</b>	Gewürznelken, gemahlen
<b>2 Msp.</b>	Zimt, gemahlen
<b>1 TL</b>	Majoran
<b>0.5 Stück</b>	Orange(n), fein geriebene Schale

### FÜR DIE TOPFENKNÖDEL

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>400 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>180 g</b>	Weißbrotbrösel
<b>2</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
	Salz
<b>0.5</b>	Orange(n), fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Für die Suppe: Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Blaukraut, Äpfel, Knollensellerie und Zwiebel darin anschwitzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Gemüsebrühe und die Gewürze dazugeben, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Topfenknödel: QimiQ Sahne-Basis mit Topfen glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Masse ca. 20 Minuten rasten lassen, Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen.
5. Knödel mit der Suppe servieren.