QimiQ

ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich





15

i le

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1150 g	QimiQ Sahne-Basis
90 g	Butter, ungesalzen
250 g	weiße Zwiebel(n), klein gewürfelt
80 g	Stangensellerie, gewürfelt
70 g	Weizenmehl
750 ml	Rindsuppe
270 g	Brown Ale Bier
190 g	Weißwein
10 ml	Weißer Balsamico-Essig
4.8 g	Thymian, frisch
3 g	Rosmarin, frisch
5 g	Worcestersauce
6.8 g	Salz
1600 g	Cheddar, mild
450 g	AleHouse Cheddar, gerieben

ZUBEREITUNG

- 1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
- 2. Mit Mehl bestäuben und mit Rindsuppe langsam aufgießen.
- 3. Bier, Wein und Balsamico Essig dazugeben und langsam köcheln
- 4. Kräuter und Gewürze dazugeben und weiter köcheln lassen.
- 5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
- 6. Suppe pürieren und servieren.