



ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

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 lassen.
4. Kräuter und Gewürze dazugeben und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.