



# ROTE RÜBEN SUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>1.5 kg</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>2 kg</b>	Rote Rübe(n)
<b>25 ml</b>	Olivenöl
<b>9 g</b>	Salz
<b>4 g</b>	Schwarzer Pfeffer, grob
<b>10 g</b>	Kümmel
<b>350 g</b>	rote Zwiebel(n), gewürfelt
<b>45 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Lauch, nur das Weiße, fein gehackt
<b>25 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>250 g</b>	Äpfel, gewürfelt
<b>1.5 Liter</b>	Geflügelfond
<b>150 g</b>	Himbeerpüree
<b>2 g</b>	Piment, gemahlen
<b>2 g</b>	Ingwerpulver
<b>2</b>	Lorbeerblätter
<b>1 g</b>	Thymian, getrocknet
<b>30 ml</b>	Weißer Balsamico-Essig
<b>30 ml</b>	Zitronensaft

## ZUM GARNIEREN

<b>300 g</b>	Crème fraîche
	Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

1. Rote Rüben waschen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Im Backofen rösten, schälen und grob schneiden.
2. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Lauch, Knoblauch und Äpfel dazugeben und ansautieren.
3. Geflügelfond, QimiQ Sahne-Basis, Himbeerpüree, Gewürze, Kräuter, Essig, Zitronensaft und Rote Rübe dazugeben kurz köcheln lassen.
4. Lorbeerblätter entfernen. Suppe pürieren und abschmecken.
5. Mit Creme Fraiche und Schnittlauch garniert servieren.