



ALE-CHEDDAR-SUPPE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

375 g QimiQ Sahne-Basis

2 EL Butter, ungesalzen

2 weiße Zwiebel(n), klein gewürfelt

80 g Stangensellerie, gewürfelt

400 ml Rindsuppe

250 ml Brown Ale Bier

1 EL Weißer Balsamico-Essig

5 g Thymian, frisch

1 Spritzer Worcestersauce

Salz

150 g Cheddar, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier 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.