



# TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Oignon(s), coupé fin

**10 g** Beurre

**400 g** Topinambour, pelée

**300 ml** Bière blanche

**500 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Miel

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Topinambour dazugeben und mit Weizenbier und Gemüsesuppe aufgießen. Würzen und ca. 20 Minuten kochen.
2. Suppe pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.