



ZWIEBELRAHMSUPPE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g	QimiQ Sauce Base
20 g	Beurre
400 g	Oignon(s)
5 g	Ail
200 ml	Vin blanc
400 ml	Bouillon de bœuf
	Sel et poivre
	Cumin, moulu
	Marjolaine
	Origan

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Rindsuppe aufgießen, würzen, aufmixen und evtl. passieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.