



EIERSCHWAMMERLSUPPE

QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Oignon(s), brunoise
5 g	Ail, coupé fin
300 g	Giroles, nettoyé
20 g	Beurre
100 ml	Vin blanc
750 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Thym
200 g	Giroles, rissolé

PRÉPARATION

1. Zwiebel, Knoblauch und Eierschwammerl in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Gemüfefond aufgießen.
2. Würzen und etwas Kochen lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mixen und die gebratenen Eierschwammerl als Einlage dazugeben. Evtl. nachschmecken.