



TOPINAMBUR-WEIZENBIER-SUPPE



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 10 PORTIONS

500 g QimiQ Sauce Base

200 g Oignon(s), coupé fin

80 g Beurre

600 g Topinambour, pelée

500 ml Bière blanche

1 litre Bouillon de légumes

Sel et poivre

Miel, optionnel

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.