



# SELLERIE-RAHM-SUPPE MIT BUCHWEIZENROULADE



## QimiQ AVANTAGES

- Réduit la formation de peau
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE SUPPE

<b>200 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
<b>1</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>150 g</b>	Pommes de terre, coupé en dés
<b>450 g</b>	Céleri-rave, pelée
<b>80 g</b>	Beurre
<b>60 ml</b>	Vin blanc
<b>40 ml</b>	Noilly Prat
<b>700 ml</b>	Bouillon de bœuf

### FÜR DIE ROULADENFÜLLUNG

<b>80 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>200 g</b>	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
<b>4</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>1 cc</b>	Persil, finement hachées
<b>1 cc</b>	Ciboulette, finement hachées
	Noix de muscade
	Sel
	Poivre
	Cumin, moulues

### FÜR DIE BUCHWEIZENROULADE

<b>200 g</b>	Farine de sarassin
<b>400 ml</b>	Lait
<b>2</b>	Œuf(s)
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Suppe: Zwiebel mit Kartoffeln und Sellerie in Butter anrösten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen und weich dünsten. Mit kaltem QimiQ verfeinern.
3. Für die Rouladenfüllung: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Topfen, Eidotter, Petersilie, Schnittlauch und Gewürze dazumischen.
4. Für die Buchweizenroulade: Alle Zutaten vermischen und Palatschinken backen. Mit der Topfenmasse füllen, zusammenrollen, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
5. Die Suppe vor dem Anrichten mit dem Stabmixer aufschäumen und mit der in Scheiben geschnittenen Buchweizenroulade servieren.