



# ZWIEBELRAHMSUPPE

## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**400 g** QimiQ Sauce Base

**20 g** Burro

**400 g** Cipolla (Cipolle)

**5 g** Aglio

**200** Vino bianco

**400** Fondo di manzo

Sale i pepe

Cumino

Maggiorana

Origano

## PREPARAZIONE

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.