



EIERSCHWAMMERLSUPPE

QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

200 g Cipolla (Cipolle), Brunoise

5 g Aglio,

300 g Gallinacci, geputzt

20 g Burro

100 Vino bianco

750 Brodo di verdura

Sale i pepe

Timo

200 g Gallinacci, angeröstet

PREPARAZIONE

1. Zwiebel, Knoblauch und Eierschwammerl in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Gemüsefond 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.