



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.