



# ALE-CHEDDAR-SUPPE



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**1150 g** QimiQ Sauce Base

**90 g**

**250 g** Cipolle bianche,

**80 g** Sedano,

**70 g** All-purpose flour

**750** Fondo di manzo

**270 g** Brown Ale Bier

**190 g** Vino bianco

**10**

**4.8 g** Timo,

**3 g** Rosmarino,

**5 g** Worcestershire sauce

**6.8 g** Sale

**1600 g** Cheddar,

**450 g** AleHouse Cheddar,

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Sellerie in Butter anschwitzen.
2. Mit Mehl bestäuben und mit Rindsuppe langsam aufgießen.
3. Bier, Wein und Balsamico Essig dazugeben und langsam köcheln lassen.
4. Kräuter und Gewürze dazugeben und weiter köcheln lassen.
5. QimiQ Saucenbasis und geriebenen Käse dazugeben.
6. Suppe pürieren und servieren.