Linsensuppe von Sara Burger

Mengen für 65 Personen

3.25 kg Zwiebel	sind ca. 2.5 Zwiebeln feinhacken
2.6 Liter Olivenöl	40cl = 5 El Öl Mit den Zwiebel andünsten
130 g Thymian	20g = 5 Tl
130 g Paprika	20g = 2.5 Tl kurz mit dünsten
39 Stück Knoblauchzehen	dazu pressen
4.55 kg Rüebli	700g = 7 Rüebel rüsten und in Würfel schneiden in Pfanne geben und 5 min mit andünsten
13 kg gehackte Tomaten	dazu geben und kurz mitkochen
21.1 Liter Bouillon (flüssig)	dazu
3.25 kg Linsen	dazu geben und ca. 30 Minuten kochen