# Rote Linsensuppe von Dominik Pfeiffer

Mengen für 120 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Chillipulver, Kreuzkümel

| | |
|---|---|
| 780 g Butter | in einem Topf zerlassen |
| 48 Stück Knoblauchzehen | Schälen und klein schneiden |
| 1.8 kg Zwiebel | zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten |
| 24 kg gehackte Tomaten | |
| 300 g Rote Currypaste | |
| 9.6 kg rote Linsen | |
| 12 Stück Zitronen | Saft nutzen |
| 18 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüsebrühe anrühren |
| 9 Liter Kokosmilch | Gehackte Tomaten, Rote Linsen, Zitronensaft, 1,5 Liter Gemüsebrühe und die Kokosmilch und currypaste in den Topf geben und 25-30 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind. |
| 48 g Salz | Mit Salz und Pfeffer würzen |
| 36 g Pfeffer | |
| 12 kg Brot | Am Ende zur Suppe reichen |