

Rote Linsensuppe

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 1200 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

7.8 kg Butter	in einem Topf zerlassen
480 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
18 kg Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
240 kg gehackte Tomaten	
3 kg Rote Currypaste	
96 kg rote Linsen	
120 Stück Zitronen	Saft nutzen
180 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
90 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.
480 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
360 g Pfeffer	
120 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen