# Rote Linsensuppe von Dominik Pfeiffer

Mengen für 17 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Chillipulver, Kreuzkümel

| | |
|---|---|
| 111 g Butter | in einem Topf zerlassen |
| 6.8 Stück Knoblauchzehen | Schälen und klein schneiden |
| 255 g Zwiebel | zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten |
| 3.4 kg gehackte Tomaten | |
| 42.5 g Rote Currypaste | |
| 1.36 kg rote Linsen | |
| 1.7 Stück Zitronen | Saft nutzen |
| 2.55 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüsebrühe anrühren |
| 1.27 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. |
| 6.8 g Salz | Mit Salz und Pfeffer  würzen |
| 5.1 g Pfeffer | |
| 1.7 kg Brot | Am Ende zur Suppe reichen |