Rote Linsensuppe von Dominik Pfeiffer

Mengen für 18 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Chillipulver, Kreuzkümel

117 g Butter	in einem Topf zerlassen
7.2 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
270 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
3.6 kg gehackte Tomaten	
45 g Rote Currypaste	
1.44 kg rote Linsen	
1.8 Stück Zitronen	Saft nutzen
2.7 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
1.35 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.
7.2 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
5.4 g Pfeffer	
1.8 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen