Rote Linsensuppe von Dominik Pfeiffer

Mengen für 53 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

345 g Butter	in einem Topf zerlassen
21.2 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
795 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
10.6 kg gehackte Tomaten	
133 g Rote Currypaste	
4.24 kg rote Linsen	
5.3 Stück Zitronen	Saft nutzen
7.95 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
3.97 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.
21.2 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
15.9 g Pfeffer	
5.3 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen