

# Rote Linsensuppe

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 70 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 455 g Butter                  | in einem Topf zerlassen  |
| 28 Stück Knoblauchzehen       | Schälen und klein schneiden  |
| 1.05 kg Zwiebel               | zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten  |
| 14 kg gehackte Tomaten        |  |
| 175 g Rote Currypaste         |  |
| 5.6 kg rote Linsen            |  |
| 7.0 Stück Zitronen            | Saft nutzen  |
| 10.5 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüsebrühe anrühren   |
| 5.25 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. |
| 28 g Salz                     | Mit Salz und Pfeffer würzen  |
| 21 g Pfeffer                  |  |
| 7.0 kg Brot                   | Am Ende zur Suppe reichen  |