

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