Rotkabissuppe von navajo

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.5 dl Öl	
22.5 Stück Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden
5.625 kg Rotkabis	waschen und klein schneiden und im Öl kurz anschwitzen
11.3 Stück Knoblauchzehen	schälen, klein schneiden und zusammen
225 g Thymian	dazugeben
4.5 Liter Rotwein	abloeschen
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben
2.25 kg saurer Halbrahm	Die saure Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Essig abschmecken. Wer mag, kann die Suppe fein pürieren oder so belassen.