



Rüebli-Ingwer-Suppe

von navajo

Mengen für 34 Personen

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Pfeffer

4.25 kg Rüebli	waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen
8.5 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
510 g Zwiebel	fein haken
340 g Ingwer	geschält, fein gerieben
	zugeben, andämpfen, Rüebli begeben, kurz mitdämpfen
3.4 Liter Bouillon (flüssig)	dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
1.02 Liter Weisswein	
1.36 Liter Halbrahm	zugeben