

Rüebli-Ingwer-Suppe

von navajo

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

5.0 kg Rüebli	waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen
10 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
600 g Zwiebel	fein haken
400 g Ingwer	geschält, fein gerieben
	zugeben, andämpfen, Rüebli beugeben, kurz mitdämpfen
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
1.2 Liter Weisswein	
1.6 Liter Halbrahm	zugeben