Rüebli-Ingwer Suppe von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

1.4 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
375 g Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
2.5 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
120 g Ingwer	Schälen und hacken
3 cl Olivenöl	Rüeblig, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
2.5 Liter Wasser	ablöschen
50 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
2.5 dl Orangensaft	hinzufügen, wenn nötig nachwürzen und verdünnen
25 g Schnittlauch	Als Dekoration (25g = 1 Bund)