

Rüebli-Ingwer Suppe

von Roman Müller

Mengen für 16 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

2.24 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
600 g Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
4.0 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
144 g Ingwer	Schälen und hacken
4.8 cl Olivenöl	Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
4.0 Liter Wasser	ablöschen
80 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
40 g Schnittlauch	Beigeben und nochmals aufkochen (25g = 1 Bund)
4.0 dl Kokosmilch	Einrühren (2.5dl = 100g Kokospulver)