

Rüebli-Ingwer Suppe

von Roman Müller

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

3.36 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
900 g Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
6.0 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
216 g Ingwer	Schälen und hacken
7.2 cl Olivenöl	Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
6.0 Liter Wasser	ablöschen
120 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
60 g Schnittlauch	Beigeben und nochmals aufkochen (25g = 1 Bund)
6.0 dl Kokosmilch	Einrühren (2.5dl = 100g Kokospulver)