



Rüebli-Ingwer Suppe

von Roman Müller

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

4.9 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
1.31 kg Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
8.75 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
315 g Ingwer	Schälen und hacken
1.05 dl Olivenöl	Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
8.75 Liter Wasser	ablöschen
175 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
87.5 g Schnittlauch	Beigeben und nochmals aufkochen (25g = 1 Bund)
8.75 dl Kokosmilch	Einrühren (2.5dl = 100g Kokospulver)