

# Rüebli-Ingwer Suppe

von Roman Müller

Mengen für 55 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

7.7 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
2.06 kg Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
13.8 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
495 g Ingwer	Schälen und hacken
1.65 dl Olivenöl	Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
13.8 Liter Wasser	ablöschen
275 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
138 g Schnittlauch	Beigeben und nochmals aufkochen (25g = 1 Bund)
1.38 Liter Kokosmilch	Einrühren (2.5dl = 100g Kokospulver)