Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 10 Personen

30 g Butter	schmelzen
60 g Zwiebel	fein hacken
50 g Lauch	klein schneiden
30 g Sellerie	klein schneiden
40 g Rüebli	klein schneiden, alles beigeben und andünsten.
3.0 g Knoblauchzehen	beigeben
1.0 kg Tomaten	entkernt, in Stücke geschnitten und beigeben.
300 g Tomatenpuree	beigeben und kurz mitdünsten
35 g Weissmehl	bestäuben und etwas auskühlen lassen.
2.3 Liter Bouillon (flüssig)	heisse Bouillon beigeben und unter ständigem rühren aufkochen, mir Salz und Pfeffer abschmecken, des Öfteren abschäumen. Ca. 30 Min. sieden lassen. Suppe mit dem Stabmixer mixen und durch ein Drahtsieb passieren.
2.0 dl Vollrahm	Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern
50 g Basilikum	fein hacken und darunterziehen
10 g Zucker	beigeben