



Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 34 Personen

102 g Butter	schmelzen
204 g Zwiebel	fein hacken
170 g Lauch	klein schneiden
102 g Sellerie	klein schneiden
136 g Rüebli	klein schneiden, alles begeben und andünsten.
10.2 g Knoblauchzehen	begeben
3.4 kg Tomaten	entkernt, in Stücke geschnitten und begeben.
1.02 kg Tomatenpuree	begeben und kurz mitdünsten
119 g Weissmehl	bestäuben und etwas auskühlen lassen.
7.82 Liter Bouillon (flüssig)	heisse Bouillon begeben und unter ständigem rühren aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Öfteren abschäumen. Ca. 30 Min. sieden lassen. Suppe mit dem Stabmixer mixen und durch ein Drahtsieb passieren.
6.8 dl Vollrahm	Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern
170 g Basilikum	fein hacken und darunterziehen
34 g Zucker	begeben