

# Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 35 Personen

105 g Butter	schmelzen
210 g Zwiebel	fein hacken
175 g Lauch	klein schneiden
105 g Sellerie	klein schneiden
140 g Rüebli	klein schneiden, alles begeben und andünsten.
10.5 g Knoblauchzehen	begeben
3.5 kg Tomaten	entkernt, in Stücke geschnitten und begeben.
1.05 kg Tomatenpuree	begeben und kurz mitdünsten
123 g Weismehl	bestäuben und etwas auskühlen lassen.
8.05 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.
7.0 dl Vollrahm	Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern
175 g Basilikum	fein hacken und darunterziehen
35 g Zucker	begeben