



Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 47 Personen

141 g Butter	schmelzen
282 g Zwiebel	fein hacken
235 g Lauch	klein schneiden
141 g Sellerie	klein schneiden
188 g Rüebli	klein schneiden, alles begeben und andünsten.
14.1 g Knoblauchzehen	begeben
4.7 kg Tomaten	entkernt, in Stücke geschnitten und begeben.
1.41 kg Tomatenpuree	begeben und kurz mitdünsten
165 g Weismehl	bestäuben und etwas auskühlen lassen.
10.8 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.
9.4 dl Vollrahm	Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern
235 g Basilikum	fein hacken und darunterziehen
47 g Zucker	begeben