Tomatensuppe von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

450 g Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
6 cl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
7.5 kg Tomaten	geschnittene Tomaten beigeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
3 Liter Bouillon (flüssig)	
143 g Tomatenpuree	Bouillon und Tomatenpüree beigeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
1.8 cl Zitronensaft	
45 g Salz	
6.0 g Zucker	würzen und Suppe mixen
600 g Basilikum	
600 g Peterli	
1.35 Liter Vollrahm	
9.0 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

Die Suppe kann auch kalt serviert werden. Dazu nach dem Auskühlen ca 2h kalt stellen.