

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

750 g Zwiebeln	
15 Stück Knoblauchzehen	
1.0 dl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
12.5 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
5 Liter Bouillon (flüssig)	
238 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
3 cl Zitronensaft	
75 g Salz	
10 g Zucker	würzen und Suppe mixen
1.0 kg Basilikum	
1.0 kg Peterli	
2.25 Liter Vollrahm	
15 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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