

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 55 Personen

825 g Zwiebeln	
16.5 Stück Knoblauchzehen	
1.1 dl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
13.8 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
5.5 Liter Bouillon (flüssig)	
261 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
3.3 cl Zitronensaft	
82.5 g Salz	
11 g Zucker	würzen und Suppe mixen
1.1 kg Basilikum	
1.1 kg Peterli	
2.47 Liter Vollrahm	
16.5 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

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