

# Rote Linsensuppe

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 40 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

260 g Butter	in einem Topf zerlassen
16 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
600 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
8.0 kg gehackte Tomaten	
100 g Rote Currypaste	
3.2 kg rote Linsen	
4.0 Stück Zitronen	Saft nutzen
6 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
3 Liter Kokosmilch	Gehackte Tomaten, Rote Linsen, Zitronensaft, 1,5 Liter Gemüsebrühe und die Kokosmilch und currypaste in den Topf geben und 25-30 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind.
16 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
12 g Pfeffer	
4.0 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen