Rote Linsensuppe von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

2.6 kg Butter	in einem Topf zerlassen
160 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
6 kg Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
80 kg gehackte Tomaten	
1.0 kg Rote Currypaste	
32 kg rote Linsen	
40 Stück Zitronen	Saft nutzen
60 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
30 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.
160 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
120 g Pfeffer	
40 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen