

Rote Linsensuppe

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 60 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

390 g Butter	in einem Topf zerlassen
24 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
900 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
12 kg gehackte Tomaten	
150 g Rote Currypaste	
4.8 kg rote Linsen	
6.0 Stück Zitronen	Saft nutzen
9 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
4.5 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.
24 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
18 g Pfeffer	
6.0 kg Brot	Am Ende zur Suppe reichen