Rüebli-Erdnuss-Suppe von Remo Birrer

Mengen für 44 Personen

Quelle: Coop Magazin

Tags: schnell, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.4 EL Butter	Butter erwärmen
792 g Zwiebel	grob gehackt
5.28 kg Rüebli	in ca. 5 mm dicken Scheiben Zwiebeln und Rüebli ca. 5min andämpfen
2.64 dl Erdnussöl	Achtung: Erdnussbutter, nicht Erdnussöl!!!
6.16 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 min weich köcheln.
396 g Jogurt	*Jogurt nature* Suppe anrichten
33 g Senf	Jogurt und Senf verrühren, auf Suppe verteilen
88 g Erdnüsse (gesalzen)	grob gehackt Erdnüsse darüberstreuen