

# Rüebli-Ingwer Suppe

von Roman Müller

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

5.6 kg Rüebli	Schälen und Würfel schneiden
1.5 kg Zwiebel	Schälen und hacken (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
10 Stück Knoblauchzehen	Schälen und hacken
360 g Ingwer	Schälen und hacken
1.2 dl Olivenöl	Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 4min. andünsten
10 Liter Wasser	ablöschen
200 g Bouillion	Beigeben und 20min Kochen Dann alles pürieren (50g = 2.5 Esslöffel)
100 g Schnittlauch	Beigeben und nochmals aufkochen (25g = 1 Bund)
1.0 Liter Kokosmilch	Einrühren (2.5dl = 100g Kokospulver)