

Rüebli-suppe (arabisch angehaucht) von Silvio Blaser

Mengen für 17 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

850 g Kichererbsen	über Nacht einweichen (oder aus der Dose), bereitstellen
2.125 kg Rüebli	waschen, schälen, in Rädli schneiden, bereitstellen
3.4 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
255 g Zwiebel	fein haken
85 g Ingwer	geschält, fein gerieben
	zugeben, andämpfen, Rüebli begeben, kurz mitdämpfen
3.4 Liter Bouillon (flüssig)	dazu giessen, 10 – 15 min weich köcheln, im Mixer pürieren, in die Pfanne zurück geben
5.1 dl Weisswein	