

Rüebli-suppe (arabisch angehaucht) von Silvio Blaser

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

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