

# Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 10 Personen

30 g Butter	schmelzen
60 g Zwiebel	fein hacken
50 g Lauch	klein schneiden
30 g Sellerie	klein schneiden
40 g Rüebli	klein schneiden, alles begeben und andünsten.
3.0 g Knoblauchzehen	begeben
1.0 kg Tomaten	entkernt, in Stücke geschnitten und begeben.
300 g Tomatenpuree	begeben und kurz mitdünsten
35 g Weissmehl	bestäuben und etwas auskühlen lassen.
2.3 Liter Bouillon (flüssig)	heisse Bouillon begeben und unter ständigem rühren aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Öfteren abschäumen. Ca. 30 Min. sieden lassen. Suppe mit dem Stabmixer mixen und durch ein Drahtsieb passieren.
2.0 dl Vollrahm	Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern
50 g Basilikum	fein hacken und darunterziehen
10 g Zucker	begeben