

Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 35 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 105 g Butter | schmelzen |
| 210 g Zwiebel | fein hacken |
| 175 g Lauch | klein schneiden |
| 105 g Sellerie | klein schneiden |
| 140 g Rüebli | klein schneiden, alles begeben und andünsten. |
| 10.5 g Knoblauchzehen | begeben |
| 3.5 kg Tomaten | entkernt, in Stücke geschnitten und begeben. |
| 1.05 kg Tomatenpuree | begeben und kurz mitdünsten |
| 123 g Weissmehl | bestäuben und etwas auskühlen lassen. |
| 8.05 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. |
| 7.0 dl Vollrahm | Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern |
| 175 g Basilikum | fein hacken und darunterziehen |
| 35 g Zucker | begeben |