

Tomatencremesuppe von Maribu

Mengen für 40 Personen

120 g Butter	schmelzen
240 g Zwiebel	fein hacken
200 g Lauch	klein schneiden
120 g Sellerie	klein schneiden
160 g Rüebli	klein schneiden, alles begeben und andünsten.
12 g Knoblauchzehen	begeben
4.0 kg Tomaten	entkernt, in Stücke geschnitten und begeben.
1.2 kg Tomatenpuree	begeben und kurz mitdünsten
140 g Weissmehl	bestäuben und etwas auskühlen lassen.
9.2 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.
8.0 dl Vollrahm	Suppe nochmals aufkochen und mit Vollrahm verfeinern
200 g Basilikum	fein hacken und darunterziehen
40 g Zucker	begeben