

Tomatensuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 106 Personen

1.59 kg Zwiebeln	
31.8 Stück Knoblauchzehen	
2.12 dl Öl	Zwiebeln und Knoblauchzehen in warmem Öl andämpfen
26.5 kg Tomaten	geschnittene Tomaten begeben und unter Rühren ca. 3min köcheln
10.6 Liter Bouillon (flüssig)	
504 g Tomatenpüree	Bouillon und Tomatenpüree begeben und aufkochen. 20min auf kleiner Stufe köcheln
6.36 cl Zitronensaft	
159 g Salz	
21.2 g Zucker	würzen und Suppe mixen
2.12 kg Basilikum	
2.12 kg Peterli	
4.77 Liter Vollrahm	
31.8 g Salz	verfeinern/würzen Evtl. mit Pfeffer würzen

Die Suppe kann auch kalt serviert werden. Dazu nach dem Auskühlen ca 2h kalt stellen.