

# Tomatensuppe

|                                          | 50 Portionen                                                                                       | 100 Portionen | 150 Portionen |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Wasser (Anfangsmenge)                    | 12 l                                                                                               | 24 l          | 36 l          |
| Fetter Speck                             | 1,00-1,50 kg                                                                                       | 2,00-3,00 kg  | 3,00-4,50 kg  |
| Frische Sellerie                         | 150 g                                                                                              | 300 g         | 450 g         |
| Frische Mohrrüben                        | 300 g                                                                                              | 600 g         | 900 g         |
| Frische Zwiebeln                         | 400 g                                                                                              | 800 g         | 1,2 kg        |
| Geschälte Dosentomaten                   | 1,75 kg                                                                                            | 3,5 kg        | 5,25 kg       |
| Tomatenmark aus Dosen                    | 650 g                                                                                              | 1,30 kg       | 2,00kg        |
| Brühwürfel/Rindfleisch-<br>brühe-Extrakt | jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke unter<br>Berücksichtigung der noch zuzugebenen Salzmenge |               |               |
| Salz                                     | 30 g                                                                                               | 65 g          | 95 g          |
| Je nach Schärfe                          | 1-3 Paprikaschoten                                                                                 |               |               |
| Creme fraiche                            | 0,80 kg                                                                                            | 1,60 kg       | 2,40 kg       |

Wir ersetzen manchmal Creme fraiche durch ca. 300 g bis 900 g Joghurt oder entsprechend der Menge Saure Sahne (Schmand) zu. Testen Sie an einer kleinen Menge, was Ihnen besser schmeckt und am kostengünstigsten ist. Stärkemittel zum eventuellen Nachdicken bereit halten.

## Zubereitung und Tips

Zerteilen Sie den Speck (auch die abgeschnittenen Schwarten) und braten Sie ihn an. Sellerie, Zwiebeln und Mohrrüben würfeln Sie in ca. ein cm große Stücke und geben das Gemüse dem anzubratenen Speck hinzu. Lassen Sie alles solange brutzeln, bis das Gemüse bräunt. Wenn Sie dieses nicht bereits in dem Großtopf (z.B. Gulaschkanone) zubereitet haben, jetzt alles hineingeben, das Tomatenmark unter Zugabe des Wassers hinzurühren und ebenfalls unter Rühren, die zerdrückten Brühwürfel bzw. den Rindfleischextrakt hinzugeben. Achten Sie bei Extrakt und Brühwürfel auf die auf der Verpackung angegebenen Flüssigkeitsmengen. Geben Sie nicht die gesamte Würze hinzu, sondern schmecken immer wieder ab. Salz (aufpassen: abschmecken) und eventuell die scharfen Paprika hinzugeben und alles solange (60 bis 120 Minuten) köcheln lassen, bis das Gemüse deutlich weich ist. Wir achten besonders darauf, dass die Speckwürfel so weich sind, dass sie „auf der Zunge“ zergehen. Ca. 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit, die Dosentomaten zugeben. Die Suppe durch ein Sieb oder Leinentuch geben.

**TIP:** Nehmen Sie besser ein Sieb. Dieses lässt sich immer wieder ausschütten/ausspülen, wogegen sich das Leinentuch schnell zusetzt und oft ausgewaschen werden muss.

Jetzt Creme fraiche hinzurühren. Wenn Ihnen die Suppe zu „dünn/flüssig“ erscheint, mit etwas Stärkemittel nachdicken. Wir halten immer vorgekochten Reis, Nudeln oder manchmal auch Graupen wahlweise zur Ausgabe bereit. Diese haben wir vorgekocht und halten sie in einem Behältnis (Kochtopf) warm, welcher im Wasserbad in einem elektrischen (oder gasbeheiztem) Einkochkessel steht.

Wir fragen den Kunden grundsätzlich, welche Einlage er haben möchte. Danach geben wir - auch nach Mengenwahl - die Einlage (Nudeln, Reis, Graupen) in die Schale und füllen diese mit der Tomatensuppe auf. Wir halten stets Salz und Pfeffer zum Nachwürzen für die Kunden bereit.

**TIP:** Gut macht sich eine Prise „frische, oder tiefgekühlte, fein gehackte Petersilie“, welche wir mit einem Kaffeelöffel auf die ausgeschenkte Suppe streuen.