

ERDNUSSSOÛE – Passt sehr gut zu Gemüseragout, aber auch einfach nur so zum Reis.

Material und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner und 10 L - Topf
- • 2 kg Zwiebeln
- • 4 L Sojamilch
- • 1 L Wasser
- • 500 g Erdnussbutter
- • 100 g Öl
- • 100 ml Zitronensaft
- • 1 Knolle Knoblauch
- • 20 g Chili
- • 50 g Curry
- • 30 g Salz

Zubereitung

1. 1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einem Topf braten, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. 2. Erdnusscreme über die Zwiebeln geben & gut rühren, dann langsam Sojamilch dazu und nochmal gut rühren.
3. 3. Zum Schluss Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:39:23 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:39:34 UTC von sasha