

### **Chickpea soup by Matthias (Catering der Kleine Elefant)**

**please split by 70 for individual portion**

5kg cooked chickpeas

approx. 200ml oil

2,5kg chopped onions

1kg potatoes small pieces

1kg carrots small pieces

0.5kg celery stalks chopped

approx. 50g tomato puree

1kg canned tomatoes crushed by hand

30g dried porcini mushrooms rehydrated, chopped

15g dried shitake mushrooms rehydrated, chopped

0.5kg fresh champignons, chopped

8 cloves of garlic, finely chopped

10-20g ras el hanut spice mix

10-20g paprika powder

approx. 50ml soy sauce

2.5 liters vegetable soup

salt and pepper

Lemon juice to taste

Cook the oil, onions approx. 1 tbsp salt and approx. 350 ml water in a pan until the water has evaporated, then fry until the onions have taken on a light color, add all the vegetables and fry for another 5-10 minutes, add the spices, fry for 10 seconds and then deglaze with hot soup, add all the other ingredients and pour in enough hot water to cover everything well. Season with salt and pepper and add the juice of one lemon. Bring to the boil, then simmer for 20 minutes. leave to stand for at least an hour, reheat and season with salt and lemon juice.

### **Kichererbsensuppe von Matthias (Catering der kleine Elefant)**

**bitte durch 70 teilen für eine einzelne Portion**

5kg gekochte Kichererbsen

ca. 200ml Öl

2,5kg Zwiebeln gehackt

1kg Erdäpfel kleine Stücke  
1kg Karotten kleine Stücke  
0.5kg Selleriestangen gehackt  
ca. 50g Paradeismark  
1kg Dosenparadeiser mit der Hand zerquetscht  
30g Getrocknete Steinpilze rehydriert, gehackt  
15g Getrocknete Shiitakepilze rehydriert, gehackt  
0.5kg Champions frisch, gehackt  
8 Knoblauchzehen fein gehackt  
10-20g Ras el Hanut Gewürzmischung  
10-20g Paprikapulver  
ca. 50ml Sojasauce  
2,5 Liter Gemüsesuppe  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft nach Geschmack

Öl, Zwiebeln ca. 1El Salz und ca. 350ml Wasser in einem Topf so lange kochen, bis das Wasser verdampft ist, dann braten, bis die Zwiebeln leicht Farbe genommen haben, alles Gemüse dazu und nochmal 5-10 Minuten braten, Gewürze dazu und 10 Sekunden mitbraten lassen und dann mit Suppe heiß ablöschen, alle anderen Zutaten dazu geben und mit so viel heißem Wasser aufgießen, dass alles gut bedeckt ist. Salzen, pfeffern und erst dann eventuell den Saft einer Zitrone dazu geben.

Aufkochen lassen, dann 20 Minuten kochen. Mindestens eine Stunde stehen lassen, nochmal erhitzten und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.