arya kürbissuppe

von luluhappy13@gmail.com

Mengen für 30 Personen

3.0 Stück Salat	
15 kg Schalotte	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
3.75 kg Kürbis	
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 kg Kürbiskerne	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, würzen. Rahm flaumig schlagen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kürbiskerne und Salbei knusprig braten. Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüberträufeln.
3.0 kg Salbeiblätter	
3.0 Liter Sesamöl	