

# Currycremesuppe

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 120 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/currycremesuppe-mit-apfelsalat>

960 g Zwiebel
960 g Äpfel Gala
3.6 kg Kartoffeln mehligkochend
5.4 dl Rapsöl
540 g Curry
14.4 Liter Bouillon (flüssig)
1.8 Liter Halbrahm

So gehts

Zubereitung:

ca. 20 Minuten

köcheln lassen:

ca. 30 Minuten

Gesamt:

50 Min.

Für die Suppe Zwiebel grob hacken, Apfel entkernen. Kartoffeln schälen. Beides in Stücke schneiden. Alles im Öl dünsten, Currypulver dazugeben und kurz weiterdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Rahm dazugeben. Aufkochen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

fast fertig