



Kürbis-Apfel-Suppe

von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Mixer

375 g Zwiebeln	Grob schneiden. (2.5 Stück = 375g)
300 g Lauch	
25 g Butter	Zwiebeln und Lauch in Butter andünsten.
300 g Äpfel	schälen und Schnitze schneiden.
5 cl Zitronensaft	nach Rüsten der Äpfel über die Äpfel leeren.
1.5 kg Kürbis	oranger Knirbs, resp. Hokkaido. In grobe Würfel schneiden. Äpfel und Kürbis 2min mitbraten.
5.0 g Curry	(5g = 1TL)
30 g Bouillion	(1 gehäufte TL = 7g)
1.3 Liter Wasser	dazugeben und 25min kochen. Dann pürieren.
1.5 dl Vollrahm	dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.