

Kürbis-Apfel-Suppe

von Roman Müller

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Mixer

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