Kürbis- / Süsskartoffelsuppe von Petra Plum

Mengen für 35 Personen

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli, Süsskartoffeln und Kartoffeln beigeben, kurz mitdünsten. Mit Bouillon aufkochen. Pürrieren. Anschliessend würzen und mit Kokosmilch verfeinern

Gewürze: Salz, Curry scharf, Pfeffer

3.5 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
70 g Butter	zum dämpfen
2.1 kg Kürbis	(z.B. Butternuss, Hokaido) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
3.5 Stück Rüebli	rüsten, in Stücke schneiden
525 g Kartoffeln	rüsten, in Stücke schneiden
700 g Süsskartoffeln	rüsten in Stücke schneiden
4.2 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.75 Liter Kokosmilch	

Kürbis-/ Süsskartoffelsuppe ohne Rahm