

# *Lagerkochbuch.ch*



## Kürbiscrèmesuppe von Dominik Renggli

Mengen für 48 Personen

4.8 dl Öl	
1.2 kg Zwiebel	Zwiebeln schälen und schneiden.
4.8 kg Kürbis	Kürbis aufschneiden, säubern, schälen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden. Zusammen mit Zwiebeln in etwas Öl andünsten.
120 g Curry	Curry beigeben und mit dünsten.
62.4 g Ingwer	Ingwer raffeln und mitdünsten.
14.4 Stück Bouillonwürfel	Bouillonwürfel beigeben, kurz umrühren, mit 2.5 Liter Wasser ablöschen. Solange köcheln bis der Kürbis weich ist. Alles pürieren.
2.88 Liter Halbrahm	Beigeben und kurz aufkochen.