



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 beugeben und mit dünsten.
62.4 g Ingwer	Ingwer raffeln und mitdünsten.
14.4 Stück Bouillonwürfel	Bouillonwürfel beugeben, kurz umrühren, mit 2.5 Liter Wasser ablöschen. Solange köcheln bis der Kürbis weich ist. Alles pürieren.
2.88 Liter Halbrahm	Beugeben und kurz aufkochen.