

# Kürbiscrèmesuppe

von Dominik Renggli

Mengen für 50 Personen

5 dl Öl

1.25 kg Zwiebel	Zwiebeln schälen und schneiden.
5 kg Kürbis	Kürbis aufschneiden, säubern, schälen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden. Zusammen mit Zwiebeln in etwas Öl andünsten.
125 g Curry	Curry begeben und mit dünsten.
65 g Ingwer	Ingwer raffeln und mitdünsten.
15 Stück Bouillonwürfel	Bouillonwürfel begeben, kurz umrühren, mit 2.5 Liter Wasser ablöschen. Solange köcheln bis der Kürbis weich ist. Alles pürieren.
3 Liter Halbrahm	Begeben und kurz aufkochen.