Kürbiscrèmesuppe SwissMilk von Sprudel_

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kurkuma, Salz

1.6 Stück Zwiebeln	
2.0 g Curry	TL Curry
20 g Butter	
667 g Kürbis	z.B. Knirps, Butternuss oder Moschus gerüstet, in Stücken
2.0 Stück Rüebli	kleine Rüebli gerüstet in Stücken
2.0 kg Kartoffeln	Stück, gerüstet, in Stücken
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	
300 g Crème fraiche	

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.
2. Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche daraufgeben, garnieren.

Die Suppe kann portionenweise tiefgekühlt und bis zur nächsten Kürbis-Saison gelagert werden oder in saubere Flaschen heiss abgefüllt werden und im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden. Für eine dickere Suppe werden stärkehaltigere Kürbisse wie Potimarron (Knirps) oder Butternut verwendet. Suppe aus grösseren, wässrigeren Kürbissen wie dem Gelben Speisekürbis oder Muskatkürbis können mit einer Kartoffel angereichert werden. Der Knirps (Potimarron) kann mit der Schale verwendet werden. Es werden nur unschöne Stellen entfernt.