

# Kürbissuppe

von Rana Gilgen

Mengen für 20 Personen

300 g Zwiebeln	
5.6 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
4.6 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
42 g Curry	darüber streuen
1.7 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
60 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.3 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.