

Kürbissuppe

von Rana Gilgen

Mengen für 37 Personen

555 g Zwiebeln	
1.036 dl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
8.51 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
77.7 g Curry	darüber streuen
3.14 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
111 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
2.4 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.