Kürbissuppe von Rana Gilgen

Mengen für 44 Personen

660 g Zwiebeln	
1.232 dl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
10.1 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
92.4 g Curry	darüber streuen
3.74 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
132 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
2.86 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.