

Kürbissuppe

von Rana Gilgen

Mengen für 45 Personen

675 g Zwiebeln	
1.26 dl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
10.4 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
94.5 g Curry	darüber streuen
3.83 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
135 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
2.92 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.