



Kürbissuppe

von DIEküche

Mengen für 20 Personen

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffeln dazugeben und mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt ca. 20-25 Minuten köcheln.

2. Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit Vollrahm und Kürbiskernen garnieren.

Quelle: swissmilk.ch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild

4.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
40 g Butter	zum dämpfen
1.2 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
4.0 Stück Rüebli	
300 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
6.0 dl Vollrahm	
200 g Kürbiskerne	