Kürbissuppe von DIEküche

Mengen für 40 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: Curry mild, Pfeffer, Salz

8.0 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
80 g Butter	zum dämpfen
2.4 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
8.0 Stück Rüebli	
600 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
4.8 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.2 Liter Vollrahm	
400 g Kürbiskerne	