



Kürbissuppe

von DIEküche

Mengen für 65 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

13 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
130 g Butter	zum dämpfen
3.9 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
13 Stück Rüebli	
975 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
7.8 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.95 Liter Vollrahm	
650 g Kürbiskerne	