Kürbissuppe von au ja

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebeln	
2.8 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
2.3 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
21 g Curry	darüber streuen
8.5 dl Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
30 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
6.5 dl Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.