Kürbissuppe von au ja

Mengen für 10 Personen

2.2 Stück Zwiebeln	
2.2 Stück Knoblauchzehen	
2.8 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
2 kg Kürbis	Hokkaido in Würfel schneiden und mit dämpfen
900 g Kartoffeln	
1.0 Liter Kokosmilch	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
3.7 cl Sojasauce	7.5 EL
25 g Ingwer	
21 g Curry	darüber streuen
30 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.