



Kürbissuppe

von jonathan.frei@cfc.ch

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebeln	
2.8 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
1.0 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
300 g Kartoffeln	Dazugeben und mit kochen.
300 g Rüebli	Dazugeben und mit kochen.
21 g Curry	darüber streuen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	Dazugeben und aufkochen.
30 g Salz	würzen, und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
6.5 dl Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.