

# Kürbissuppe

von KücheAubila

Mengen für 10 Personen

200 g Kartoffeln	
100 g Süsskartoffeln	
5.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
1.2 kg Kürbis	Kürbis schälen, in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Kürbis und Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen.
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, würzen.
3.0 dl Rahm	vegan
1.0 kg Brot	