



Kürbissuppe

von KücheAubila

Mengen für 66 Personen

1.32 kg Kartoffeln	
660 g Süsskartoffeln	
33 Stück Zwiebeln	
19.8 Stück Knoblauchzehen	
7.92 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.
8.58 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugießen, würzen.
1.98 Liter Rahm	vegan
6.6 kg Brot	