

# Kürbissuppe

von KücheAubila

Mengen für 67 Personen

1.34 kg Kartoffeln	
670 g Süsskartoffeln	
33.5 Stück Zwiebeln	
20.1 Stück Knoblauchzehen	
8.04 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.
8.71 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, würzen.
2.01 Liter Rahm	vegan
6.7 kg Brot	