Kürbissuppe von au ja

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
2.8 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
2.0 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen (Hokkaidokürbis)
400 g Kartoffeln	
12 g Curry	darüber streuen
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
4.0 dl Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
2.5 dl Rahm	Mit veganem Rahm oder Kokosmilch verfeinern und abschmecken.