

## \*Kürbissuppe von Petra Spichiger

Mengen für 10 Personen

|                  |  |
|------------------|--|
| 150 g Zwiebeln   |  |
| 2.8 cl Öl        | Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.   |
| 2.3 kg Kürbis    | in Würfel schneiden und mit dämpfen  |
| 500 g Kartoffeln |  |
| 500 g Rüebli     |  |
| 2.0 dl Weisswein |  |
| 30 g Bouillion   | würzen, evtl. Salz dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren. |
| 4.0 dl Vollrahm  | Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.   |