



Kürbissuppe

von Quirli

Mengen für 30 Personen

Kürbis schälen, in Stücke schneiden (ergibt ca. 450g). Schalotten und Knoblauch schälen, grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, würzen.

Rahm flaumig schlagen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kürbiskerne und Salbei knusprig braten. Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüberträufeln.

Peler la courge et la couper en morceaux (soit env. 450g). Peler les échalotes et l'ail, hacher grossièrement. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir les échalotes et l'ail, ajouter la courge, mijoter env. 5 minutes. Verser le bouillon, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter env. 20 min à couvert. Mixer la soupe, verser la crème, rectifier l'assaisonnement.

Battre légèrement la crème. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Faire rissoler les graines de courge et la sauge. Dresser le velouté, décorer avec crème battue, graines de courge et sauge, arroser d'un filet d'huile de graines de courge.

3.6 kg Kürbis	
9.0 Stück Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
9.0 EL Butter	
3.6 Liter Bouillon (flüssig)	
1.5 Liter Halbrahm	
300 g Kürbiskerne	Zwei Päckli
3.0 kg Brot	