

# Kürbissuppe

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebeln	
2.8 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
700 g Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
21 g Curry	darüber streuen
150 g Rüebli	
30 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
5.0 dl Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.
150 g Kartoffeln	
1.0 dl Weisswein	