



Kürbissuppe Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffeln dazugeben und mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt ca. 20-25 Minuten köcheln.

2. Suppe pürieren, abschmecken, Rahm darunter ziehen. Mit Kürbiskernen garnieren.

Quelle: swissmilk.ch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild

100 g Zwiebeln	schälen und schneiden
12 g Curry	
20 g Butter	zum dämpfen
1.2 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
120 g Rüebli	
150 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
2.5 dl Vollrahm	
100 g Kürbiskerne	