Kürbissuppe Cevi StäHo von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 57 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

570 g Zwiebeln	schälen und schneiden
68.4 g Curry	
114 g Butter	zum dämpfen
6.84 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
684 g Rüebli	
855 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
6.84 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.42 Liter Vollrahm	
570 g Kürbiskerne	geröstet ohne Butter