



Kürbissuppe Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 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

650 g Zwiebeln	schälen und schneiden
78 g Curry	
130 g Butter	zum dämpfen
7.8 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
780 g Rüebli	
975 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
7.8 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.63 Liter Vollrahm	
650 g Kürbiskerne	