

*Kürbissuppe einfach von a v o

Mengen für 40 Personen

600 g Zwiebeln	
1.12 dl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
9.2 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
8.0 dl Weisswein	
120 g Bouillion	würzen, evtl. Salz dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.6 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.