*Kürbissuppe einfach von a v o

Mengen für 43 Personen

645 g Zwiebeln	
1.204 dl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
9.89 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
8.6 dl Weisswein	
129 g Bouillion	würzen, evtl. Salz dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.72 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.