

## Kürbissuppe von Aaron Mühlethaler

Mengen für 47 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. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Mit Vollrahm und Kürbiskernen garnieren.

Quelle: swissmilk.ch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry mild, Kurkuma

9.4 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
94 g Butter	zum dämpfen
2.82 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
9.4 Stück Rüebli	
705 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
5.64 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.41 Liter Vollrahm	
470 g Kürbiskerne	
2.35 kg Brot	
56.4 Stück Wienerli	
9.4 Stück vegane Würstchen	