

Kürbissuppe mit Curry von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 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: Curry mild, Pfeffer, Salz

160 g Zwiebel	1 Zwiebel ca. 80g schälen und schneiden
20 g Butter	zum dämpfen
15 g Curry	1 Prise ca. 1g
600 g Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
2.0 Stück Rüebli	
150 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
2.4 Stück Bouillonwürfel	1 Bouillonwürfel für 500ml
3.0 dl Vollrahm	
100 g Kürbiskerne	