



Kürbissuppe mit Curry

von Madeleine Kindermann

Mengen für 31 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: Pfeffer, Curry mild, Salz

496 g Zwiebel	1 Zwiebel ca. 80g schälen und schneiden
62 g Butter	zum dämpfen
46.5 g Curry	1 Prise ca. 1g
1.86 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
6.2 Stück Rüebli	
465 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
7.44 Stück Bouillonwürfel	1 Bouillonwürfel für 500ml
9.3 dl Vollrahm	
310 g Kürbiskerne	