

Kürbissuppe (vegan) von lilifee

Mengen für 10 Personen

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Ingwer kurz andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen. Vermouth dazugießen, auf ca. die Hälfte einkochen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Kokosmilch hinzufügen. Suppe pürieren, würzen evtl. nochmals köcheln.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/25847/kuerbissuppe-mit-thymian-und-chili?menge=10>

<https://fooby.ch/de/rezepte/14128/kuerbissuppe?menge=10>

Gewürze: Chillipulver, Salz, Pfeffer

100 g Schalotte	
5.0 g Ingwer	5 cm pro 10 Personen
1.5 kg Kürbis	geschält, in Stücken
1.25 dl Weisswein	Zum ablöschen verwenden
6.25 dl Kokosmilch	
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	