

Kürbissuppe

von Rana Gilgen

Mengen für 22 Personen

330 g Zwiebeln	
6.16 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
5.06 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
46.2 g Curry	darüber streuen
1.87 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
66 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.43 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.