

Kürbissuppe

von Rana Gilgen

Mengen für 23 Personen

345 g Zwiebeln	
6.44 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
5.29 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
48.3 g Curry	darüber streuen
1.95 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
69 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.5 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.