

# Kürbissuppe

von Rana Gilgen

Mengen für 42 Personen

630 g Zwiebeln	
1.176 dl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
9.66 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
88.2 g Curry	darüber streuen
3.57 Liter Orangensaft	Alles mit Orangensaft ablöschen.
126 g Salz	würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
2.73 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.