

Kürbissuppe von DIEküche

Mengen für 57 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: Curry mild, Salz, Pfeffer

11.4 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
114 g Butter	zum dämpfen
3.42 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
11.4 Stück Rüebli	
855 g Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
6.84 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
1.71 Liter Vollrahm	
570 g Kürbiskerne	