

Kürbissuppe von DIEküche

Mengen für 70 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

14 Stück Zwiebeln	schälen und schneiden
140 g Butter	zum dämpfen
4.2 kg Kürbis	(z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden
14 Stück Rüebli	
1.05 kg Kartoffeln	rüsten und in Stücke schneiden
8.4 Liter Bouillon (flüssig)	(Gemüsebouillon)
2.1 Liter Vollrahm	
700 g Kürbiskerne	