

*Kürbissuppe einfach von a v o

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebeln	
2.8 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
2.3 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
2.0 dl Weisswein	
30 g Bouillion	würzen, evtl. Salz dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
4.0 dl Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.