

*Kürbissuppe einfach von a v o

Mengen für 25 Personen

375 g Zwiebeln	
7 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
5.75 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
5.0 dl Weisswein	
75 g Bouillion	würzen, evtl. Salz dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.0 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.