

*Kürbissuppe einfach von a v o

Mengen für 30 Personen

450 g Zwiebeln	
8.4 cl Öl	Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen.
6.9 kg Kürbis	in Würfel schneiden und mit dämpfen
6.0 dl Weisswein	
90 g Bouillion	würzen, evtl. Salz dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren.
1.2 Liter Vollrahm	Mit Vollrahm verfeinern und abschmecken.