

# Kürbissuppe

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 47 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: Salz, Kurkuma, Pfeffer, Curry mild

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 9.4 Stück Zwiebeln            | schälen und schneiden  |
| 94 g Butter                   | zum dämpfen  |
| 2.82 kg Kürbis                | (z.B. Butternuss) schälen, entkernen und in Stücke schneiden |
| 9.4 Stück Rüebli              |  |
| 705 g Kartoffeln              | rüsten und in Stücke schneiden                               |
| 5.64 Liter Bouillon (flüssig) | (Gemüsebouillon)   |
| 1.41 Liter Vollrahm           |  |
| 470 g Kürbiskerne             |  |
| 2.35 kg Brot                  |  |
| 56.4 Stück Wienerli           |  |
| 9.4 Stück vegane Würstchen    |  |