

Kürbissuppe light von C P

Mengen für 52 Personen

SJAS

Gewürze: Salz, Curry scharf, Pfeffer

| | |
|---------------------------------|--|
| 780 g Zwiebeln | |
| 1.456 dl Öl | Die Zwiebeln klein hacken und im Öl dämpfen. |
| 7.8 kg Kürbis | in Würfel schneiden und mit dämpfen |
| 109 g Curry | darüber streuen |
| 156 g Salz | würzen, evtl. Bouillon dazugeben und den Kürbis weichkochen. Wenn der Kürbis weichgekocht ist, alles pürieren. |
| 3.38 Liter Halbrahm | Mit Halbrahm verfeinern und abschmecken. |
| 2.6 kg Rüebli | |
| 5.2 kg Kartoffeln mehligkochend | |
| 36.4 Stück Wienerli | |
| 5.2 dl Halbrahm | steif schlagen und dazuservieren |

nicht alle nehmen Wienerli