

Kürbissuppe (vegan) von lilifee

Mengen für 45 Personen

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Ingwer kurz andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen. Vermouth dazugießen, auf ca. die Hälfte einkochen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Kokosmilch hinzufügen. Suppe pürieren, würzen evtl. nochmals köcheln.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/25847/kuerbissuppe-mit-thymian-und-chili?menge=10>

<https://fooby.ch/de/rezepte/14128/kuerbissuppe?menge=10>

Gewürze: Salz, Pfeffer, Chillipulver

450 g Schalotte	
22.5 g Ingwer	5 cm pro 10 Personen
6.75 kg Kürbis	geschält, in Stücken
5.625 dl Weisswein	Zum ablöschen verwenden
2.81 Liter Kokosmilch	
9.0 Liter Bouillon (flüssig)	