

Kürbissuppe_Im von moserliv

Mengen für 10 Personen

Zwiebeln andunsten, restliches Gemüse

dazu und mitdunsten, wenig Zucker, mit Weisswein, ablöschen mit Bouillon

auffulle, langsam köcherln, von Anfang an abschmecken, Rahm nicht ubertreibe

600 g Kürbis	Schälen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden
200 g Kartoffeln mehligkochend	(einfach zwei mittelgrosse Kartoffeln) schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
1.0 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Rüebli	schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
100 g Sellerie	
100 g Lauch	
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	den Kürbis, Kartoffeln & Rüebli darin weich kochen
5.0 dl Halbrahm	beigeben