

Kürbissuppe mit einem Hauch Curry

Zutaten für 16 Portionen:

4 Hokkaidokürbis(se)
400 ml Sahne
8 EL Butter
4 Zwiebel(n)
2.000 ml Gemüsebrühe
8 TL Currypulver
4 Prise(n) Zucker
Salz nach Belieben
Pfeffer nach Belieben
Muskat nach Belieben

Zubereitung:

Den Kürbis zuerst von den Kernen befreien und würfeln. Zusammen mit der gewürfelten Zwiebel in der Butter andünsten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 20 - 30 min kochen lassen. Dann die Sahne und das Currypulver hinzufügen und die Suppe pürieren. Die Suppe eventuell noch etwas einkochen lassen und dann mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken.

