



Herbstsuppe



PORTIONEN: 80

Zutaten

20 kg Kürbis (Hokkaido)

20 Zwiebeln

20 Knoblauchzehen

20 Stück Ingwer (Daumengroß)

15 L Gemüsebrühe

18 L Kokosmilch

2 L Orangensaft

Salz und Pfeffer

Öl zum Anbraten

optional: Curry, Petersilie zum Garnieren

Anleitung

1. Kürbis waschen und schälen. Vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer andünsten. Kürbis und optional Curry dazugeben und mit anschwitzen. Mit Brühe und Hälfte der Kokosmilch ablöschen und 15-20 Minuten köcheln, bis der Kürbis weich ist.
3. Suppe cremig pürieren. Orangensaft dazu gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, restliche Kokosmilch dazu geben. Mit frisch gehackter Petersilie und optional Chiliflocken garnieren.

Verpackungstipp: Soup to go Container, inkl. Dampfdeckel
Dazu passend: Brezel oder Mehrkornbrötchen