

KÜRBISSUPPE

Am einfachsten mit Kürbissen, bei denen sich die Schale mitessen lässt.

Zutaten und Material für 50 Leute

- • Brenner und 30 L-Topf
- • 18 kg Hokkaido
- • 2,5 kg Zwiebeln
- • 2,5 kg Kartoffeln
- • ca. 2 Liter Wasser mit Gemüsebrühe
- • 300 g Ingwer
- • 2 Knollen Knoblauch
- • 50 g Paprika, 20 g Pfeffer,
- • 2 Liter Olivenöl

Zubereitung

1. Hokkaido schneiden: Schale kann dran bleiben, Kerne mit dem Löffel rauskratzen und den Rest in kleine Würfel schneiden. Den Rest auch kleinschneiden.
2. Die Zwiebeln und den Ingwer in 1 Liter Öl anbraten, bis sie glasig sind. Den Knoblauch kurz mit anbraten, dann Curry und Paprika edelsüß drüber streuen und kurz mitbraten.



3. Dann den Kürbis und die Kartoffeln dazu und mit Gemüsebrühe auffüllen. Obacht: Der Kürbis enthält viel Wasser, daher sehr sparsam auffüllen, sonst wird die Suppe zu dünn!

4. Wenn das Rühren zu schwer wird, Wasser dazu tun.

5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Am Ende das restliche Olivenöl dazu geben.

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:32:17 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:32:26 UTC von sasha