

Erntedank-Gottesdienst am 30.09.2012 mit dem Kindergarten

anschließend gut besuchtes gemeinsames Mittagessen mit toller Kürbissuppe
(das Rezept ist am Ende angefügt)



Foto: Olga Hoppe





Fotos: Ute Vogel

Rezept für die Kürbis-Suppe - von Ute Vogel

4 Hokaido Kürbisse
5 Butternut Kürbisse
3 Stangen Lauch
2 kg Möhren
2,5 kg Kartoffeln
1 kg Zwiebeln
1,5 Knollen Knoblauch
1 Stück Ingwer
1 Dose Gemüsebrühe für 18 Liter Suppe
Salz, Pfeffer, Curry, Chilipulver, etwas Öl
1,5 Liter Sahne

Großer Topf, Stabmixer!!!
Gekörnte Brühe auf beide Töpfe aufteilen

Vorbereitung:
Alle Gemüse klein schnippeln

Erster Topf:
Zwiebeln, Lauch an schwitzen Möhren, Kartoffeln, Knoblauch, Ingwer dazu. Wasser
zuschüttet bis alles bedeckt ist, gekörnte Brühe dazu! KOCHEN bis weich.

Zweiter Topf:
Kürbisse in Wasser, dazu gekörnte Brühe, kochen bis weich.

Wenn beides weich ist klein mixen mit dem Stabmixer
Zusammen schütten in einem „GROSSEN“ Topf.
Aufkochen lassen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Curry, Chili
Runter von der Platte und 12 Stunden ruhen lassen.
Aufkochen, Sahne dazu und nochmals abschmecken - FERTIG
Sollte etwa 25-30 Liter Suppe ergeben, reicht für ca. 70 Portionen....