

## P Kürbiscremesuppe 1kg

Rezept für 1 KG

0,500 kg	Hokkaido Kürbis 1-2kg
0,200 kg	Kartoffeln mehligkochend
0,700 kg	P Veloté 1kg
0,070 kg	Zwiebeln geschält
0,070 kg	Zwiebeln
0,017 kg	Butter mildgesäuert
0,042 kg	Bauernwein weiß 10 %
0,003 kg	Lorbeerblätter handverlesen
0,210 kg	Gemüsebrühe
0,023 kg	Zwiebeln
0,023 kg	Sellerie
0,023 kg	Karotten
0,022 kg	Lauch
0,000 kg	Knoblauch Zopf
0,001 kg	Liebstöckel
0,105 kg	Leitungswasser
0,000 kg	Gewürze
0,210 kg	Milch (H)1,5%
0,070 kg	Sahne- H-Schlagsahne 30%
0,035 kg	Speisestärke
0,035 kg	Leitungswasser
0,007 kg	Gewürze
0,010 kg	Gewürze
0,050 kg	Butter mildgesäuert

Kürbis und Kartoffel in Velote Weich Kochen, Pürieren Abschmecken.

**Rezeptarchiv-Marcus Beran**

