

Die Theorie

- 4 Schnell eine gute Suppe?
- 5 Suppentypen: Die Klassiker
- 6 **Grundrezepte: Hühnerbrühe und Gemüsebrühe**
- 8 Suppeneinlagen und Beilagen:
Von Nudeln und Klößchen
- 10 Einladen: Suppe für Gäste
- 11 **Pannenhilfe: Was tun, wenn...?**

Die Rezepte

- 12 Bunte Töpfe:
Suppen für alle Jahreszeiten
- 22 Volle Löffel:
Sattmacher aus aller Welt
- 36 Feine Teller:
Mal cremig, mal samtig
- 50 Klare Tassen:
Von Klassikern bis Trendsettern

Extra

60 Register

62 Impressum

➤ **64 Die 10 GU-Erfolgstipps
mit der Gelinggarantie
für Suppen**