

# INHALT

Vorwort .....	7
Basisrezepte .....	8
TIPPS zum Suppenkochen .....	10
Saisonkalender .....	12
Die besten Einlagen für deine Suppe .....	14
Kleine Suppenkunde .....	15

## SUPPEN MIT FLEISCH UND FISCH

Schwedische Laxsoppa .....	18
Gurkensuppe mit Joghurt und Krabben .....	20
Ungarische Gulaschsuppe .....	22
Grünkohlsuppe mit Gänsebrust .....	24
Weiße Bohnensuppe mit Mettwurst .....	26
Artischockencremesuppe mit Serrano .....	28
Mango-Möhren-Suppe mit Sesam und Garnelen .....	30
Räucherfischsuppe .....	32

## SUPPENKLASSIKER

Pfifferlingssuppe .....	36
Blumenkohlsuppe „Crème Dubarry“ .....	38
Tomatencremesuppe .....	40
Steinpilzsuppe .....	42
Kürbiscremesuppe .....	44
Allgäuer Käsesuppe .....	46
Knoblauchsuppe .....	48
Pastinakencremesuppe .....	50

## **INTERNATIONALE SUPPEN**

Minestrone All’Italiana .....	54
Kichererbsensuppe .....	56
Zwiebelcremesuppe .....	58
Papayasuppe .....	60
Salmorejo .....	62
Clam Chowder .....	64
Bananensuppe .....	66
Quittensuppe mit Zimtcroûtons .....	68

## **LIEBLINGSSUPPEN**

Sauerkrautsuppe .....	72
Oma Doras Kartoffelsuppe .....	74
Kukuruzsuppe .....	76
Rheinische Bohnensuppe .....	78
Kohlrabi-Apfel-Suppe .....	80
Schwarzwurzelsuppe .....	82
Leberknödelsuppe .....	84
Möhren-Orangen-Suppe .....	86

## **VEGETARISCHE SUPPEN**

Maronensuppe .....	90
Kartoffelsuppe mit Parmesan .....	92
Selleriesuppe mit Birnen und Gorgonzola .....	94
Fenchelsuppe .....	96
Orangen-Rote Bete-Suppe .....	98
Blumenkohl-Kartoffel-Suppe .....	100
Rote Bete-Consommé .....	102
Rosenkohlsuppe .....	104
Zucchini-Minz-Suppe .....	106