

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
Grünkohl- und Gänsebrustsuppe	24
Weißbrot-Bohnensuppe mit Mettwurst	26
Artischockencremesuppe mit Serrano	28
Mango-Möhren-Suppe mit Sesam und Garnelen	30
Räucherfischsuppe	32

SUPPENKLASSIKER

Pfifferlingssuppe	36
Blumenkohl- und „Crème Dubarry“-Suppe	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