

Inhalt

6	SUPPEN-EINMALEINS	16	FRÜHLING
	Grundlagen	46	SOMMER
	Basis-Suppenbrühen		
8	Basisbrühe	76	HERBST
	Rinderbrühe		
9	Hühnerbrühe	106	WINTER
	Gemüsebrühe		
	Fischbrühe		
	Warenkunde	136	Register
10	Alte Gemüsesorten neu entdeckt		
	Tipps & Tricks		
14	Kleine Pannenhilfe		
15	Tipps rund um die perfekte Suppe		