

Inhalt

6 SUPPEN-EINMALEINS

Grundlagen
Basis-Suppenbrühen

- 8 Basisbrühe
- Rinderbrühe
- 9 Hühnerbrühe
- Gemüsebrühe
- Fischbrühe

Warenkunde

- 10 Alte Gemüsesorten neu entdeckt

Tipps & Tricks

- 14 Kleine Pannenhilfe
- 15 Tipps rund um die perfekte Suppe

16 FRÜHLING

46 SOMMER

76 HERBST

106 WINTER

136 Register