

TANJA DUSY

# SUPPEN



**G|U**

# INHALT

6 VORWORT

## DIE REZEPTE

### 8 KLAR & KRÄFTIG

Erstklassige Brühen sind die Grundlage einer richtig guten Suppe. Hier wird alles selbst gemacht – von den altbekannten klaren Klassikern bis hin zu aromatischer Pilzbouillon und Tomatenbrühe. Und feine Einlagen gibt es noch extra dazu ...

### 32 FEIN & CREMIG

Sanft und sahnig schmeicheln sie wohl jeder Kehle: Cremige Verführer wie Sauerampfersuppe, Spargelcremesuppe oder Kürbis-Apfel-Suppe machen sich großartig als edle Vorspeise oder aber als feiner, kleiner Imbiss.

### 60 SOMMERLICH AROMATISCH

Bunte aromasatte Gemüse, Basilikum und fangfrischer Fisch: Das sind die Zutaten, aus denen im sonnigen Süden die Suppenklassiker gemacht werden – von Bouillabaisse über Minestrone bis hin zu griechischer Zitronen-Hühner-Suppe.

### 82 ERFRISCHEND KÜHL

Flirrende Hitze und dampfender Suppentopf? Das geht natürlich nicht zusammen! Jetzt erfrischen vielmehr kalte, von innen kühlende Suppen wie Gazpacho, Salat-suppe oder süße Beerenkaltschale – einfach lecker und garantiert hitzefrei.

### 100 WÜRZIG & EXOTISCH

Schon zum Frühstück lieben Asiaten eine Schüssel mit dampfender Suppe. Kein Wunder! Mit Gewürzen, Kräutern und einem Hauch von Chilischärfe beleben Asia-Suppen wie Zitronengrasbrühe mit Huhn, Miso-Suppe oder Spinat-Kokos-Suppe für den Rest des Tages.

### 124 ÜPPIG & HERZERWÄRMEND

Reichhaltige Eintöpfe sind Suppen, die die Seele wärmen. Einerseits kräftig und deftig, andererseits fein und ausbalanciert versammeln Omas Hühnersuppe mit Nudeln, schwedischer Erbseneintopf mit Kassler oder russischer Borschtsch die Feinschmecker aller Länder an einem großen Topf.

155 REZEPTREGISTER

160 IMPRESSUM

# Löffelweise Glück

Suppe. Das klingt einfach, schlicht und trotzdem verheißungsvoll gut. Vorbei sind glücklicherweise die Zeiten, in denen Suppe als Arme-Leute-Essen galt und für viele oft die einzige warme Mahlzeit am Tag blieb, bei der alles, was gerade zur Hand war, in einen Topf wanderte.



Heute schätzt man wieder die im besten Sinne simplen Eigenschaften einer guten Suppe: Sie ist gesund und ganz einfach zuzubereiten, bringt jede einzelne Zutat optimal zur Geltung, und sie macht satt, ohne schwer oder sehr belastend zu sein. Ein Teller Suppe eignet sich je nach Inhalt als appetitanregender Auftakt zum großen Menü, als leichtes Abendsüppchen oder als stärkende Hauptmahlzeit gleichermaßen. Eine Suppe gibt Kraft, weckt alle Lebensgeister und macht warm, zufrieden und glücklich. Darum wird auch rund um den Globus munter gelöffelt und geschlürft. Jedes Land hat seine eigenen Klassiker – von der bayrischen Leberknödelsuppe über gemüsefrische, italienische Minestrone bis hin zur berühmten Bouillabaisse aus Marseille. In Asien fischt man erst alles Stückige mit Stäbchen aus der Brühe und „trinkt“ diese dann geräuschvoll und genüsslich, oft schon zum Frühstück. Im russischen Winter wärmt üppiger Borschtsch und in Spanien erfrischt gut gekühlte Gazpacho an heißen Tagen.

## Unheimlich vielseitig

Wie vielfältig und abwechslungsreich Suppen sein können, zeigen allein schon die unterschiedlichen Bezeichnungen, die man zu ihrer Charakterisierung benutzt. Zahlreiche der oft verwirrend gebrauchten Begriffe stammen dabei aus dem Französischen, der Sprache der hohen Kochkunst. Am Anfang steht in mehrerer Hinsicht die Brühe. Ihre französische Bezeichnung „Bouillon“ (bouillir = kochen) verrät schon ihre ursprüngliche Herkunft. Einfach aus



## Extrem cremig

Mehr als Brühe bieten viele in unterschiedlicher Weise gebundene Suppen. Damit eine Suppe zur zungeschmeichelnden „Cremesuppe“ mit festerer Konsistenz wird, gibt es mehrere Wege.

Schnellster und einfachster: Für eine „Püreesuppe“ wird mitgegartes Gemüse (vor allem stärkehaltige, gut bindende Kartoffeln) fein püriert. Bei einer „Rahmsuppe“ wird zusätzlich reichlich andickende Flüssigkeit in Form von Sahne oder Crème fraîche zur Brühe gegeben. Eine sogenannte „Samtsuppe“, verdankt ihre Konsistenz einer Mehlschwitze. Dazu werden als Faustregel pro Liter Suppe zwei Esslöffel Mehl in zwei Esslöffel aufgeschäumte Butter eingerührt,

Wasser, Gemüse, Fisch oder Fleisch gekocht, ist sie Grundlage und das eigentliche A und O einer jeden Suppe. Daher finden sich die Rezepte für Rinder-, Hühner-, Gemüse- und Fischbrühe gleich zu Beginn dieses Buches. Sie lassen sich auch gut in größerer Menge kochen, portionsweise einfrieren und dann bei Bedarf flink auftauen. Sollte man einmal keine Zeit oder Lust zum Selberkochen haben, geht selbstverständlich als Ersatz ein fertig gekaufter, guter Fond aus dem Glas oder mal gekörnte Instantbrühe. Unterschiedliche Einlagen (siehe z. B. Seite 20, 22 und 27) adeln jede Brühe und machen sie zu einer schönen, leichten Vorspeise. Edler und kräftiger im Aroma wird die Brühe, wenn man sie erneut bei starker Hitze einkocht (dazu die Brühe immer erst in eingekochtem Zustand mit Salz würzen, sonst wird sie viel zu salzig). So entsteht eine „Essenz“, manchmal auch „Fumet“ genannt. Wer gerne eine vollkommen klare Brühe möchte, kann sie zusätzlich noch klären (siehe Seite 14 und 31), was ihr extra Aroma verleiht. Eine derartig hocharomatische, konzentrierte Brühe nennt man „Kraftbrühe“ oder in der Fachsprache auch „Consommé“.

kurz angeschwitzt und dann mit heißer Brühe und eventuell Wein, Milch oder Sahne verrührt. Damit die Suppe später nicht mehlig schmeckt, unbedingt immer etwa zehn Minuten köcheln lassen. Um eine Samtsuppe wirklich samtweich zu machen, „legiert“ man sie zum Schluss. Das heißt pro Liter Suppe wird mindestens ein Eigelb mit etwas Sahne oder warmer, nicht zu heißer Suppe verquirlt und anschließend in die heiße Suppe gerührt. Die Suppe darf zu diesem Zeitpunkt keinesfalls mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Also vom Herd nehmen und anschließend nur noch sanft erwärmen.

## Mit jeder Menge drin

Auch der gute alte Eintopf kommt heute zu neuen Ehren: Mit besten Zutaten liebevoll zubereitet und langsam gegart, wird er zu einer magenfüllenden Delikatesse: Kartoffel-, Erbsen- oder Bohneneintopf oder Omas Hühnersuppe mit Nudeln verheißen üppigvolles Suppenglück, das sich ganz einfach erreichen lässt. Viel Spaß beim munteren Löffeln!





# Klare Tomatenbrühe mit Parmesannocken

SOMMER UND ITALIEN HOCHKONZENTRIERT

**Für 4–6 Personen:**

**Für die Brühe:**

- 2 Dosen geschälte Tomaten (à 800 g Inhalt)
- 500 g frische vollreife Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 kleine Möhren
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Olivenöl
- ¼ l Weißwein (nach Belieben, eventuell etwas mehr zum Abschmecken)
- Salz | Pfeffer
- Zucker (Menge je nach Säure von Tomaten und Wein)
- 2–3 Stängel Basilikum

**Für die Nocken:**

- 100 g Parmesan
- 50 g Butter
- Salz
- 80 g Mehl
- 3 Eier (M)
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

**Zubereitung: ca. 50 Min.**

**Kochen: 45 Min.**

**Abtropfen und Kühlen: 6 Std.**

**Pro Portion (bei 6 Personen):**

**ca. 240 kcal,**

**11 g EW, 18 g F, 10 g KH**

1 Für die Brühe Dosentomaten in der Dose mit einer Küchenschere oder einem Messer grob zerkleinern. Frische Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Sellerie waschen und putzen, Möhren schälen, beides klein schneiden. Den Thymian abrausen.

2 Öl in einem Suppentopf erhitzen. Darin Zwiebel, Knoblauch und Gemüse andünsten und leicht bräunen. Mit Wein ablöschen, frische Tomaten und Dosentomaten samt Saft, Thymian und ½ l Wasser dazugeben. Alles zugedeckt 45 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 5 Std. abkühlen und durchziehen lassen. Anschließend die Tomatenmasse in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb gießen und langsam nach und nach die Flüssigkeit durchtropfen lassen – das kann gut 1 Std. dauern.

3 Inzwischen für die Nocken Parmesan fein reiben. Butter mit 1 Prise Salz und 120 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Mehl einrühren und so lange weiterrühren, bis sich ein Teigkloß bildet, der sich vom Topfboden löst und einen weißen Film auf dem Boden hinterlässt. Den Topf vom Herd nehmen, erst den Käse, dann nacheinander die Eier unter den Teig rühren – dabei nach jedem Ei so lange kräftig rühren, bis der Teig wieder glatt und homogen ist. Mit Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Wasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen, salzen und die Temperatur reduzieren. Mit zwei Teelöffeln kleine Stücke vom Käseteig abnehmen, zu Nocken formen (es werden 20–24 Stück), sofort ins leicht siedende Wasser geben und in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Die Löffel zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

5 Inzwischen die abgetropfte Tomatenbrühe erhitzen, nach Wunsch mit etwas Wein abschmecken. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden. Gegarte Nocken mit einer Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Suppenteller verteilen. Die Brühe darübergießen und mit Basilikum bestreuen.

# Sauerampfer- suppe

MACHT FRÜHLINGSLUSTIG

## Für 4 Personen:

150 g Sauerampfer  
2 Schalotten  
50 g Butter | 2 EL Mehl  
100 ml Weißwein (ersatzweise Hühner-  
oder Gemüsebrühe)  
800 ml Hühner- oder Gemüsebrühe  
(siehe Seite 17 oder 19)  
100 g Sahne | 1 Eigelb (M)  
Salz | Pfeffer  
1–2 EL frisch gepresster Zitronensaft

**Zubereitung: ca. 20 Min.**

**Kochen: 25 Min.**

**Pro Portion: ca. 225 kcal, 3 g EW, 20 g F, 7 g KH**

1 Den Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln und die Blätter in dünne Streifen schneiden, Stiele wegwerfen. Die Schalotten schälen und klein würfeln.

2 Die Butter in einem Suppentopf zerlassen, die Schalotten darin glasig andünsten. Etwa ein Drittel des Sauerampfers dazugeben und kurz mitdünsten. Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. Wein dazugießen und gut unterrühren, dann nach und nach die Brühe und die Hälfte der Sahne dazugießen. Offen bei geringer Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen.

3 Übrige Sahne mit dem Eigelb in einer Schüssel verrühren. Suppe vom Herd nehmen, den restlichen Sauerampfer zur Suppe geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren, salzen und pfeffern.

4 Die Eiersahne und 1 Schöpfkelle Suppe mit einem Schneebesen verrühren. Sahne in die Suppe rühren und nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

# Kräutergrüne Frühlingsuppe

VERTREIBT WINTERMÜDIGKEIT

## Für 4 Personen:

600 g Kohlrabi | 150 g junge Möhren  
6 Frühlingszwiebeln | 2 EL Butter  
100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)  
800 ml Gemüsebrühe (siehe Seite 19)  
200 g Sahne  
Salz | Pfeffer  
1 großer Bund Frühlingskräuter (z. B. Borretsch,  
Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel)  
2 EL frisch gepresster Zitronensaft

**Zubereitung: ca. 1 Std.**

**Pro Portion: ca. 250 kcal, 4 g EW, 21 g F, 8 g KH**

1 Kohlrabi schälen, zarte Blättchen abbrausen und zur Seite legen, die Möhren schälen. Kohlrabi und Möhren in 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den weißen Teil in dicke, den grünen in dünne Ringe schneiden.

2 Die Butter in einem Suppentopf zerlassen, weiße Zwiebelringe, Möhren und Kohlrabi darin andünsten. Mit dem Wein ablöschen, Brühe und die Hälfte der Sahne dazugießen. Salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze 25–30 Min. köcheln lassen.

3 Inzwischen Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Kohlrabiblättchen fein schneiden, grobe Stiele eventuell entfernen. Beides mit 2–3 EL Sahne und dem Zitronensaft mit einem Stabmixer pürieren. Die übrige Sahne steif schlagen.

4 Die Hälfte des Kräuterpürees unter die Suppe rühren, alles mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Die Suppe auf Tellern verteilen. Das übrige Kräuterpüree unter die Sahne heben und auf der Suppe verteilen, mit den grünen Zwiebelringen bestreuen.





SAUERAMPFERSUPPE



KRÄUTERGRÜNE FRÜHLINGSSUPPE





# Paprikasuppe mit zweierlei Röstbaguette

SOUVENIR AUS SÜDFRANKREICH

## Für 4 Personen:

1,2 kg gelbe Paprikaschoten  
1 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
4 Stängel Majoran  
3 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)  
900 ml Gemüsebrühe (siehe Seite 19)  
1 Ziegenfrischkäse (ca. 125 g)  
8 dünne Scheiben Baguette  
Pfeffer  
2 EL schwarze Oliventapenade (aus dem Glas)  
200 g Sahne  
Salz  
edelsüßes Paprikapulver  
**Zubereitung: ca. 50 Min.**  
**Pro Portion: ca. 495 kcal,**  
**13 g EW, 33 g F, 34 g KH**

1 Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und 2 cm groß würfeln. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Den Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. 2 EL Öl in einem Suppentopf erhitzen, darin Zwiebel und gewürfelten Knoblauch bei mittlerer Hitze andünsten. Paprika und 1 EL Majoran dazugeben, ca. 3 Min. mitdünsten. Wein dazugießen, fast vollständig einkochen lassen, Brühe dazugießen und alles zugedeckt 25–30 Min. kochen lassen.

2 Inzwischen den Backofen auf höchster Stufe vorheizen, dann den Grill zuschalten. Ziegenkäse in 4 Stücke teilen und mit übrigem Majoran bestreuen. Die Brotscheiben im Ofen (oben) hellbraun rösten, herausnehmen. Übrige Knoblauchzehe schälen, halbieren und damit die Brotscheiben auf einer Seite einreiben. Käse auf 4 Brotscheiben legen und mit einem Messer leicht flach- und festdrücken, restliches Öl darüberträufeln, pfeffern. Die Scheiben nochmals unter dem Grill rösten, bis der Käse leicht bräunt. Übrige Brotscheiben mit der Tapenade bestreichen.

3 Die Sahne zur Suppe gießen, heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, mit einem Stabmixer fein pürieren. Suppe auf Teller verteilen und mit den Röstbaguettes servieren.

## Variante Röst-Paprikasuppe

Dafür 1,2 kg rote Paprikaschoten wie beschrieben vorbereiten, dann in einer großen beschichteten Pfanne in 4 EL Öl ca. 5 Min. bei starker Hitze braten – die Haut darf ruhig etwas braun werden –, salzen und pfeffern. 2 in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen, 1 EL gehackten Thymian und 2 EL Sherry dazugeben. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, wieder wenig Wasser dazugeben. Die Paprika auf diese Weise 15–20 Min. braten. 1,2 l Gemüsebrühe erhitzen, die Paprika hineingeben, mit 1 EL gehacktem Thymian, 1 TL edelsüßem Paprikapulver, 2–3 Prisen Chilipulver und eventuell etwas Sherry würzen. Offen bei mittlerer Hitze 8–10 Min. köcheln lassen, dann mit einem Stabmixer schaumig pürieren und mit den Röstbaguettes servieren.



Vom Schweinefutter zum Winterküchen-Liebling: Fein gewürzt und mit Sahne abgerundet kommt die lang verpönte Steckrübe hier zu ganz neuen Ehren. Dieser Eintopf schmeckt pur, aber noch besser mit zusätzlich etwas drin oder dazu. ...

## Steckrüben- eintopf

### Für 4 Personen:

2 Steckrüben (ca. 1,2 kg)  
600 g fest kochende Kartoffeln  
4 kleine Möhren  
1 kleine Stange Lauch  
2 Zwiebeln  
½ Knoblauchzehe  
2 rote Chilischoten  
1 ½ EL Butter  
1,2 l Rinderbrühe (siehe Seite 11)  
½ TL Currypulver  
Salz | Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
250 g Wurzelspinat  
4 Stängel Majoran  
100 g Sahne

**Zubereitung: ca. 25 Min.**

**Kochen: 35 Min.**

**Pro Portion: ca. 470 kcal,  
23 g EW, 18 g F, 42 g KH**

- 1 Die Steckrüben und Kartoffeln schälen, waschen und getrennt in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch längs vierteln, waschen, putzen und in ganz feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, Kerne entfernen, die Hälften waschen und fein hacken.
- 2 Die Butter in einem Suppentopf bei mittlerer Hitze zerlassen. Darin Zwiebeln, Knoblauch, Chili und den Lauch andünsten. Anschließend die Temperatur erhöhen und alles unter Rühren braten, bis die Zwiebeln ganz leicht bräunen. Steckrüben und Möhren dazugeben und unter Rühren 1 Min. mitbraten. Brühe und Kartoffeln dazugeben, mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 25–30 Min. kochen lassen.
- 3 Inzwischen den Spinat verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern. Große Blätter eventuell etwas kleiner schneiden und grobe Stiele entfernen. Den Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
- 4 Vom Eintopf 1 Schöpfkelle abnehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Das Püree mit Sahne, Spinat und Majoran unter den Eintopf rühren und ca. 5 Min. mitkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



... Erst dann wird daraus ein rundum wärmendes Winteressen, das richtig lange vorhält. Für alle Fleischfans gibt es gut gewürzte Hackbällchen als Einlage. Und Vegetarier machen den Eintopf ganz einfach mit Gemüsebrühe und lassen sich dazu die Kümmelschnecken schmecken. Aber Vorsicht: Die würzigen, knusprigen Schnecken schmecken garantiert nicht nur Vegetariern ...

## Hackbällchen

**Für ca. 24 Stück:**

1 Zwiebel | ½ Knoblauchzehe  
2 Stängel Majoran  
300 g gemischtes Hackfleisch  
1 Ei (M) | 3 EL Semmelbrösel  
Salz | Pfeffer  
¼ TL Chilipulver  
Öl zum Braten

**Zubereitung: ca. 45 Min.**

**Kühlen: 30 Min.**

**Pro Stück: ca. 46 kcal, 3 g EW, 3 g F, 0 g KH**

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Majoran abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch goldbraun anbraten, Majoran unterrühren. Die Zwiebelmischung mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei und Semmelbrösel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles gründlich mit den Händen zu einer homogenen Hackmasse kneten. Aus der Masse 24 Bällchen formen, auf einen Teller legen und mindestens 30 Min. kalt stellen.

2 Entweder reichlich Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin die Hackbällchen rundherum braun anbraten und dann samt Bratensatz 5 Min. vor Garzeitende in den Steckrübeneintopf geben. Oder die Bällchen 15 Min. vor Garzeitende in den Eintopf einlegen (oder auch in einen anderen Eintopf oder nur in Brühe) und bei geringer Hitze gar ziehen lassen.

## Kümmelschnecken

**Für ca. 6 Stück:**

350 g Weizenmehl (Type 1050)  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 ½ TL Salz | ½ TL Zucker  
je ⅓ TL gemahlener Kümmel, Anis  
und Koriander  
1 Eiweiß (M) | 1 EL Kümmelsamen

**Zubereitung: ca. 25 Min.**

**Ruhen: ca. 1 Std. 30 Min.**

**Backen: ca. 25 Min.**

**Pro Stück: ca. 205 kcal, 9 g EW, 1 g F, 40 g KH**

1 Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, gemahlene Gewürzen und ca. 350 ml lauwarmem Wasser in eine große Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem festen Teig verkneten, dann weitere 8 Min. von Hand durchkneten. Teig in die mit Mehl ausgestreute Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals durchkneten und zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen, diese in 6 Stücke schneiden. Die Stücke jeweils zu einer Schnecke aufrollen und auf das Blech legen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 30 Min. gehen lassen.

3 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Schnecken mit Eiweiß bestreichen und mit Kümmelsamen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 20–25 Min. goldbraun backen.



# LÖFFELWEISE GLÜCK

**Frisch gekocht und fein gewürzt:** Hausgemachte Suppen sind eine Wohltat für Leib und Seele – und das rund ums Jahr! Kräuterwürzig im Frühjahr, erfrischend im Sommer, aromatisch im Herbst und herzerwärmend im Winter, die Rezepte in diesem Buch erfüllen jeden Suppenwunsch.

Mit dabei: Grundrezepte für kräftige Brühen, klassische Suppeneinlagen, feine Toppings und selbst gebackene Suppen-Begleiter.

Und für noch mehr Appetit sorgen die außergewöhnlich stimmungsvollen Suppenfotos: Ein echter Genuss für alle Sinne!

**G|U**

WG 455 Themenkochbücher

ISBN 978-3-8338-2047-2



9 783833 820472

€ 16,99 [D]

€ 17,50 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)