

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, Salatsuppe 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