

Gute Suppenküche Was köchelt denn da?

Der Winter und heiße Suppen sind genauso untrennbar wie Topf und Deckel. Mit diesen Küchenhelfern und einem guten Schuss Liebe kochen Sie löffelweise Glückseligkeit



Tischlein deck' dich

Eine Terrine hält die Suppe auf dem Tisch warm und sieht dabei einfach gut aus! Villeroy & Boch, Home Elements, ca. 105 Euro, erhältlich im Fachhandel

Brühe – Grundlage für köstliche Suppen

BRÜHE VORBEREITEN

Rinder-, Hühner-, Gemüse- und Fischbrühe lassen sich gut in größeren Mengen kochen. Anschließend können sie portionsweise eingefroren und bei Bedarf rasch aufgetaut werden.

WÜRZEN

Eine Brühe wird noch kräftiger, wenn sie erneut bei starker Hitze eingekocht wird. Dann aber erst in eingekochtem Zustand nachwürzen, sonst wird sie schnell zu salzig.

CREMIGE SUPPEN ZUBEREITEN

Damit eine Brühe zur Cremesuppe mit festerer Konsistenz wird, gibt es mehrere Möglichkeiten:

- Für eine „Püreesuppe“ verwendet man überwiegend stärkehaltige und damit gut bindende Kartoffeln, die fein püriert werden.

- Für eine „Rahmsuppe“ wird reichlich andickende Flüssigkeit zur Brühe gegeben. Es eignen sich Sahne oder Crème fraîche.

- Die „Samtsuppe“ erhält ihre Konsistenz durch eine Mehlschwitze. Als Faustregel für eine Mehlschwitze gilt: 2 EL Mehl in 2 EL zerlassene Butter geben und kurz anschwitzen, dann mit heißer Brühe und wahlweise Milch, Wein oder Sahne verrühren. Um keinen mehligem Geschmack zu erzeugen, unbedingt ca. 10 Min. köcheln lassen. Samtweich wird die Suppe durch das Legieren: Pro Liter Suppe mind. 1 Eigelb mit etwas Sahne oder etwas warmer, nicht heißer Suppe verquirlen und zurück in die nicht mehr kochende Suppe geben.



Löffel für Löffel

Schaumlöffel und Suppenkelle sind unersetzliche Helfer beim Zubereiten einer hausgemachten Suppe. Riess, ab ca. 12 Euro, www.thebestfortheKitchen.de





Salz & Pfeffer

Die dekorativen Holzpilze von applicata verpassen der Suppe eine würzige Note und dem Esstisch ein märchenhaftes Dekor. 95 Euro, www.holzdesignpur.de



Strahlend schön

Dieses weiße Geschirr passt zu Ihren besonderen Einzelstücken und zu jeder Tischdekoration. Centuries von Kahla, ab ca. 20 Euro, www.kahla-porzellanshop.de

Kochen auf Französisch

... mit der Kult-Cocotte von Staub. In emailliertem Gusseisen garen herzhaftere Suppen und Eintöpfe besonders schonend und energieeffizient. Ca. 270 Euro, www.springlane.de/landgenuss

Frisches Aroma

Die Würze von frisch gepresstem Knoblauch ist durch nichts zu ersetzen.

Knoblauchpresse Fresh Force von Chef'n, ca. 20 Euro, www.designleben.de



Herrlich andlich

Die Stielkasserolle gibt es in Rosa, Türkis, Hellgrün und Weiss. Die Eierpfanne in Sonnengelb. Riess, ab ca. 15 Euro, www.emaille24.de

Ruck, zuck fertig

Für ein rasch zubereitetes Mittag- oder Abendessen, das wärmt und einfach gut tut, können Sie zum Beispiel die Lacroix Tomaten-Creme-Suppe Pomo d'oro mit wenigen Handgriffen zu einem eleganten Hauptgang machen. Dafür eine würzige Brotscheibe mit abgetropften und klein geschnittenen eingelegten Tomaten belegen, etwas Käse reiben und darüber streuen und kurz im Ofen überbacken. Anschließend je eine Hälfte des Brotes auf die heiße Suppe geben. Einige Blätter Basilikum runden die Kreation ab.

Lacroix Feinkost-Suppen sind im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich. Weitere Informationen und Rezeptideen unter www.lacroix.de

