

DIE KUNST DES KOCHENS

# Suppen

VON

DER REDAKTION DER TIME-LIFE BÜCHER

# INHALT-

EINLEITUNG 5	Bekömmlicher Auftakt oder herzhaftes Hauptgericht-/Ein vielseitiger Gang/Brühe, Bouillon, Grundbrühe und Kraftbrühe/Unterteilung der Suppen/Wein zur Suppe/Brühen: die Grundlage guter Suppen/Verschiedene Einlagen und Beilagen
PÜREESUPPEN 23	<b>1</b> Natürliche Stärke als Bindemittel/Das Binden von püriertem Gemüse/Verfeinern mit Eiern und Sahne/ Gemüsereste, phantasievoll verwertet/Zusätzliches Aroma für eine Bisque/Ein Püree von Hühnerfleisch/Eine mit Linsen gebundene Wildsuppe/Zutaten für Püreesuppen
EINTOPFGERICHTE 41	<b>2</b> Unterschiedliche Garzeiten bei Gemüsen/Pistou: eine würzige Knoblauchsauce/Ein kräftiger Suppentopf mit Hammelfleisch/Fleischreste für gehaltvolle Suppen/Vorbereiten und Garen von Kutteln/Fischsuppen aus dem Mittelmeerraum/ Muscheln, in ihrer eigenen Flüssigkeit serviert
BROTSUPPEN 55	<b>3</b> Zubereiten und Variieren von Brotsuppen/Eine Brotsuppe in eine Form schichten/Zwei Zwiebelsuppen mit Brot und Käse/Zwiebeln behutsam karamelfarben braten/ Eine in einem Kürbis servierte Suppe
KALTE SUPPEN 63	<b>4</b> Eine gelierte Kraftbrühe durch Klären/ Suppen aus nicht gegarten Zutaten/Eine erfrischende Fischsuppe mit Gemüse/Kwaß: russisches Eigenbräu aus Roggenbrot/Eine feurige Gewürzmischung/ Süße und herbe Aromen in Kaltschalen
SUPPEN ALS HAUPTGERICHT 75	<b>5</b> Eine Suppe und ein Fleischgang/Ein nahrhafter Bohnentopf mit Speck/Knoblauchmayonnaise für eine Fischsuppe/Gemüsesuppen als vollwertige Mahlzeit/Ein besonders reichhaltiger Borschtsch/Kalte Borschtschreste verarbeiten
REZEPTE 87	Einfache Suppen 88/Garnituren 90/ Püreesuppen 94/Eintopfgerichte 105/ Brotsuppen 134/Kalte Suppen 141/ Suppen als Hauptgericht 147/ Standardrezepte 163
	REGISTER DER REZEPTE 168
	ALLGEMEINES REGISTER/GLOSSAR 171
	QUELENNACHWEIS DER REZEPTE 173
	DANKSAGUNGEN UND QUELENNACHWEIS DER ABBILDUNGEN 175