

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 | 1 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 | 2 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 | 3 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 | 4 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 | 5 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 |