

FRIEDRICH GRAUPE
250 SUPER
SUPPEN

Traumhafte Suppenrezepte aus aller Welt:
für Alltag und Feste • für Sommer und Winter
exotisch und klassisch

WIEN • MÜNCHEN • ZÜRICH

NHALT

<i>Vorwort</i>	7
<i>6000 Jahre Suppengeschichte</i>	8
<i>Wo kommt eigentlich der Name her?</i>	9
<i>14,6 Milliarden Suppen pro Jahr— Können so viele Menschen irren?</i> _9	
<i>Ein tröstendes Gefühl im Bauch — Von der Psychologie des Suppenessens</i> ...	9
<i>„Jemandem die Suppe versalzen“ und andere Sprichwörter und Redensarten</i> .	11
<i>Von Suppen kann man leben, und sie machen auch nicht dick!</i> _12	
<i>Geräte für die Suppenküche</i>	14
<i>Welche Suppe zu welcher Hauptspeise?</i>	15
<i>Gut gewürzt ist halb gewonnen</i>	16
<i>Streitfrage: Wein zur Suppe?</i>	19
<i>Klare Suppen aus Rindfleisch</i>	20
<i>Einlagen für Rindsuppen</i>	30
<i>Suppen aus Schweinefleisch</i>	46
<i>Suppen mit Innereien</i>	50
<i>Geflügelsuppen</i>	52
<i>Suppen als Zwischen- und Hauptgerichte</i>	63
<i>Fischsuppen</i>	74
<i>Suppen aus Muscheln und Krustentieren</i>	83
<i>Gemüsesuppen von Artischocke bis Zwiebel</i>	92
<i>Suppen aus der alten Landküche</i>	134
<i>Suppen aus Milch und Käse</i>	141
<i>Suppen aus Garten- und Wildkräutern</i>	145
<i>Suppen aus Bier, Most und Wein</i>	152
<i>Suppen aus Zucht- und Wildpilzen</i>	156
<i>Nüsse — nicht zum Knabbern, sondern für Suppen</i>	162
<i>Die groben Suppen aus China</i>	168

Kalte Suppen für heiße Tage	178
Suppen aus Beeren und Obst	181
Lieblingsrezepte der Meisterköche	185
<i>Rezeptverzeichnis</i>	206