



DAS TEUBNER

Handbuch
Suppen & Eintöpfe

Zutaten – Küchenpraxis – Rezepte

Inhalt

ZUTATEN

6



Umfassende Infos in mehr als 150 Produktbeschreibungen. Wichtige Zutaten für die Suppenküche sind hier in Text und Bild beschrieben und in alphabetischer Reihenfolge geordnet leicht zu finden: von Bohnenkraut, Erbsen, Fonds und gekörnter Brühe über diverse Kartoffelsorten sowie Markknochen, Ochsenchwanz, Petersilienwurzel, Sellerie und Suppenfleisch bis hin zu Wirsing, Zampone und Zucchini. Dazu gibt es viele wertvolle Tipps für Einkauf, Lagerung und Verwendung.

KÜCHENPRAXIS

86



Im ausführlichen Kochschulteil werden alle wichtigen Techniken rund um die Suppenküche beschrieben und in detaillierten Stepfolgen gezeigt. Beispielsweise: Asia-Fond zubereiten, Backerbsen herstellen, Kräuter vorbereiten, Nudelteig für Suppennudeln selbst machen, Pilze säubern, Suppen binden und legieren, ein Suppenhuhn garen und zerlegen oder Tomaten vorbereiten bis hin zu Wildfond zubereiten und den Umgang mit Zwiebeln.

REZEPTE

144



Über 150 klassische und moderne Rezepte für Suppen und Eintöpfe der nationalen und internationalen Küche: klare Brühen wie Gemüsebouillon mit Hirseklößchen oder Consommé mit Capellini und Erbsen, kalte Suppen wie Gurkenkaltschale mit Minze, Cremesuppen wie Fenchelsuppe mit Zitronenölschaum, Eintöpfe mit Gemüse, Fleisch oder Fisch wie Herbstminestrone, Ribollita oder Bouillabaisse.

■	KLARE SUPPEN UND BRÜHEN	146
■	KALTE SUPPEN WÜRZIG UND PIKANT	182
■	CREMIGE SUPPEN MIT FEINEN EINLAGEN	212
■	GEMÜSESUPPEN UND -EINTÖPFE	256
■	MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN	302
■	MIT FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL	348

EXTRA

FRUCHTIGE SUPPEN	198
RUND UM SUPPE UND EINTOPF	234
ZUTATEN ZUM VERFEINERN	272
BROT ZU SUPPE UND EINTOPF	324
NÜTZLICHE GERÄTE	378

ANHANG

REGISTER	402
IMPRESSUM	416