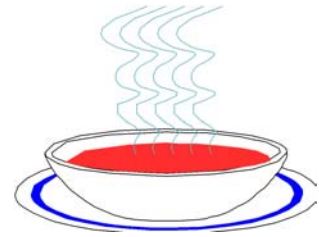


Suppen

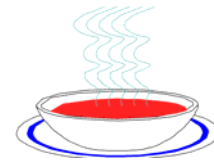


Grundsätzlich kann man fast alle "Maggi"- und "Knorr"-Fertigsuppen verwenden - sie sind sehr gut und teilweise wäre es eine Heidenarbeit, würde man diese Suppen selbst machen.

Achtung bei "**gebundenen**" **Suppen** aus der Packung (oft bezeichnet als "Cremesuppen", also alle Suppen, deren Brühe nicht klar ist) - sie neigen dazu, überzulaufen. Bei gebundenen Suppen unbedingt beim Topf bleiben und rühren, bis die Suppe kocht - dann Kochplatte zurückdrehen auf Stufe 4 - 5 (gerechnet bei einer Scala bis 9 oder 10).



Rinderbouillon - mit Maultaschen - oder mit Markklößchen (Rezept für 4 Personen)



Rinderbouillon (Instant)
1 Paket Maultaschen
oder
1 Paket Markklößchen
etwas frischer Schnittlauch und/oder Petersilie

Etwa 1 l Wasser in einem Topf erhitzen bis es kocht.

Dann nach Bouillon nach Anweisung zugeben (meistens 1 Kaffeelöffel Bouillon pro 1/4 l Wasser - also dann 4 Kaffeelöffel voll), kurz umrühren.
(Das Bouillon löst sich sofort auf und muß nicht weiter gekocht werden).

Maultaschen oder Markklößchen gibt es fertig verpackt in der Kühltruhe z.B. bei "Penny", aber auch in jedem größeren Supermarkt.

Dann die ganzen Maultaschen in die Brühe geben und etwa 5-8 Minuten ziehen lassen.
(*"Ziehen lassen" heißt, die Brühe sollte noch ganz heiß sein, aber nicht mehr kochen.*)

oder

die Markklößchen in die Brühe geben und gemäß Packungsanweisung ziehen lassen.

Petersilie und/oder Schnittlauch klein schneiden und ein bißchen davon vor dem Servieren auf jeden Teller geben.

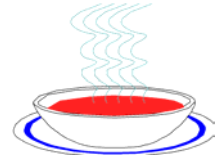
(Das gibt der Suppe so einen "hausgemachten" Touch!)

Tip:

Die *Markklößchen-Suppe* eignet sich als *Vorsuppe* zu fast allem; die *Maultaschen-Variante* kann sowohl als *Vorsuppe* zu deftigen Gerichten genommen werden, als auch - in ausreichender Menge - als *Einzelgericht*; dann sollte man allerdings mindestens 2 Teller pro Person rechnen. (1 Teller entspricht etwa 1/4 l Brühe).



Scharfe Tomatensuppe (Rezept für 2 Personen)



- 1 Zwiebel
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Bund Petersilie (oder Petersilie aus der Gefriertruhe)
- 20 g Butter oder Margarine
- 2 Gewürzgurken
- 1 Teelöffel Thymian
- 1 Dose Tomatensuppe
- 1 Bratwurst à ca. 125 g
- rote Tabascosauce
- Salz
- Zucker

Zwiebel kleinschneiden, Paprika in Würfel schneiden, (frische Petersilie hacken). Die Butter bzw. Margarine in einen Topf tun, bei mittlerer Kochplattenhitze verlaufen lassen und dann Zwiebel, Paprika und Petersilie zugeben, etwa 2 - 3 Minuten andünsten (ggf. ein Schnapsglas Wasser dazuschütten).

Inzwischen Gurken in kleine Würfelchen schneiden und zusammen mit dem Thymian ebenfalls in den Topf geben.

(Thymian gehört zu den Kräutern; man bekommt Dosen bzw. Gläschen mit getrocknetem Thymian in jedem Gewürzregal von Supermärkten).

Tomatensuppe dazugeben und Anweisungen auf der Dose befolgen.

Die Haut der Bratwurst entfernen und aus dem Bratwurstfleisch kleine Klößchen formen. Klößchen in die Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen.

(„Ziehen lassen“ heißt, die Suppe sollte noch ganz heiß sein, aber nicht mehr kochen, denn sonst fallen die Klößchen eventuell auseinander.)

Zum Schluß mit Tabascosauce (etwa 2 Spritzer - Vorsicht! sehr scharf!) würzen und falls erforderlich noch mit Salz und Zucker abschmecken.

(Tabascosauce findet man im Supermarkt meistens entweder bei den Gewürzen oder dort, wo's Ketchup gibt.)

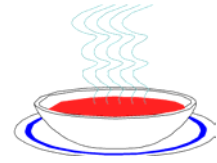
(Zucker muß nicht sein; aber wer es mag: Es gibt dem ganzen einen leicht süß-sauren Geschmack.)

Tip:

Diese Suppe eignet sich sowohl als *Vorsuppe bei einem deftigen Essen*, als auch als *Snack*, wenn die Gäste nur kurz da sind, oder nicht soviel Hunger haben - in diesem Fall reicht man zur Suppe Stangenweißbrot.



Gurkensuppe mit Shrimps (Rezept für 4 Personen)



1 große Salatgurke
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Eßlöffel Butter oder Margarine
1 Eßlöffel Mehl
500 ml (= ½ l) Rinderbouillon (Instant)
2 Eßlöffel Crème fraîche
1 Bund Dill (oder ersatzweise Dill aus der Gefriertruhe)
Pfeffer
175 g aufgetaute Shrimps aus der Tiefkühltruhe (oder Shrimps aus der Dose)
1 - 2 Teelöffel Zitronensaft
Muskatnuß
Salz
Cayennepfeffer
evtl. Schlagsahne (Fertigprodukt in der Sprühdose)

Gurke schälen, in kleine Würfel schneiden (oder grob raffeln, sofern man eine Raffel hat).

Die Außenhaut von Zwiebeln und Knoblauch entfernen, beides fein hacken und in Butter bzw. Margarine ca. 2 Minuten andünsten ("andünsten" heißt: die Butter bei mittlerer Kochplattenhitze verlaufen lassen, Zwiebeln und Knoblauch reingeben, ständig umrühren. Aufpassen, daß die Butter nicht braun wird!).

Dann das Mehl einrühren und das ganze etwa 4 - 5 Minuten bei schwacher Hitze "schwitzen" lassen, ständig umrühren. (Weiterhin aufpassen, daß die Butter nicht braun wird!).

Die Kochplatte hochdrehen, sofort den halben Liter Wasser reingeben und 2 Kaffeelöffel Rinderbouillon; rühren bis die Suppe kocht.

Nun die Gurke hinzugeben, sowie Crème fraîche und 2/3 des Dill. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Suppe wieder kocht, auf schwache Kochplattenhitze zurückdrehen.

Shrimps dazugeben, Zitronensaft dazugeben, gut umrühren. Dann mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
(Vorsicht: Cayennepfeffer ist schärfer, als normaler schwarzer oder weißer Pfeffer!)

Vor dem Servieren auf jeden Teller einen Klacks Schlagsahne geben und den restlichen Dill auf die Teller verteilen.

Tip:

Mit dieser Suppe kann man echt Eindruck schinden !!! Am besten reicht man sie als Vorsuppe bei einem Fischgericht oder einem Hähnchen-Gericht - keinesfalls sollte das Hauptgericht zu deftig sein !