Italienische Minestrone

Sämig. Fruchtig. Wie von einer italienischen Nonna gekocht. Minestrone ist eine dickflüssige italienische Gemüsesuppe. Zu lecker, um wahr zu sein. Typische Zutaten sind Zucchini, Karotten, Sellerie und Nudeln. Für ein authentisches Aroma kommen Lorbeerblätter, Knoblauch und Speck hinzu. Letzterer kann ganz einfach durch eine vegane Version ersetzt werden. Und auch sonst sind dir keine Grenzen gesetzt. Kreiere deine Lieblingsminestrone!

Pappa al pomodoro

Entdecke die rustikale Küche der Toskana! Pappa al pomodoro ist ein sämige Tomaten-Brot-Suppe, die oftmals kalt oder lauwarm serviert wird. Fruchtig. Aromatisch. Sämig. Das perfekte Mittag- oder Abendessen an warmen Sommerabenden. Und: das optimale Rezept für Tomaten, die für einen Salat vielleicht schon zu reif wären. Wir machen Pappa al pomodora daher besonders gern, wenn die Tomatenernte besonders reichhaltig ausfiel.

Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüsefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir

außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

Grießklößchen

Grießklößchen wie von Oma. Weich und fluffig, sind sie eine herrliche Suppeneinlage – ob In Hochzeitssuppe oder Hühnersuppe nach Omas Art. Am besten schmecken sie natürlich selbstgemacht und handgerollt. Zeit euch mein Lieblingsrezept zu verraten.

Frittatensuppe

Schlicht und dennoch feierlich. Einfach und trotzdem köstlich. Frittaten-Suppe ist ein klassisches Gericht der österreichischen Suppe und besteht aus einer feinen Rinderbrühe mit einer Einlage aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe kannst du allerdings ganz einfach eine vegetarische Variante zaubern. Die beliebte Vorspeise lässt sich dabei optimal vorbereiten und super in ein mehrgängiges Menü integrieren.

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend langsam geschmort.

Kalte Gurkensuppe

Erfrischend. Cremig. Aromatisch. Kalte Gurkensuppe ist elegant, schnell gezaubert und die perfekte Abkühlung an heißen Tagen. Wir servieren sie besonders gerne als Vorspeise im Glas. Mit ein paar Croutons, Gurkenwürfel und Petersilie dekoriert macht die einfache Suppe so ganz schön was her.

Klingt nach einem Gericht, das du probieren solltest? Dann los!

Tom Ka Gai

mig. Wohltuend. Und mit einer feinen Säure. Tom Ka Gai ist eine thailändische Hühnersuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch. Im Handumdrehen zubereitet entfaltet sich ein Feuerwerk der Aromen, kitzelt deinen Gaumen und gibt dir das Gefühl für einen Moment in die Garküchen Thailands zu entfliehen.

Feine Erbsensuppe

Frisch. Knallgrün. Cremig. Erbsensuppe ist erfrischend und wärmend zugleich, begeistert mit feinen Aromen und ihrer spektakulären Farbe. Ein Hauch von Minze verleiht der sonst oft deftigen Suppe eine leichte Note. Das Beste aber ist die kurze Zubereitungszeit: denn diese Erbsensuppe steht in nur 15 Minuten fertig auf dem Tisch.

Orientalische Linsensuppe

Rote Linsen. Kreuzkümmel. Harissa-Paste. Orientalische Linsensuppe wärmt von innen, ist herrlich aromatisch und

entführt dich in einen Traum von tausend und einer Nacht. Mein Geheimnis: Eine Prise Zimt. Dabei ist die Suppe nicht nur vitaminreich und vegan, sondern auch besonders nahrhaft.

Buttermilch-Bohnen-Suppe

Buttermilch-Bohnen-Suppe (oder wie Oma sagte ist Bottermilch Bunnezupp) ist ein typisch rheinisches Gericht. Nach der Bohnenernte haben auch wir einen Teil der Bohnen direkt im Garten geschnippelt. Ein Teil wanderte in die erste Suppe der Saison, ein Teil ins Gefrierfach. So konnten wir uns wir uns auch an kalten Wintertagen an der Suppe wärmen. Noch heute liebe ich dieses Rezept. So zeigt es doch, dass Hausmannskost einfach und fein zugleich sein kann.