

# Inhalt

<b>Mein pures Glück zum Löffeln</b> .....	7
Ich erobere meine Suppenwelt .....	8
Suppen sind Seelentröster .....	9
Vegane Suppen machen besonders glücklich .....	9
<b>Kleines Suppen-Know-how</b> .....	11
Suppen früher und heute .....	11
Suppe ist nicht gleich Suppe .....	12
Klare Suppen .....	13
Gebundene Suppen .....	14
Eintöpfe .....	14
Süße Suppen .....	15
Kalte Suppen .....	16
Brühe gut – Suppe gut .....	17
Brühe aus Gemüseresten .....	21
Selbst gemachte Instantbrühe .....	23
<b>Alles, was man zum Suppenglück braucht</b> .....	27
Notwendiges Suppen-Handwerkszeug .....	27
Zutaten und Tipps für die Suppenküche .....	29
Hülsenfrüchte in der Suppenküche .....	29
Salz .....	32
Suppen als clevere Resteverwertung .....	32
Aufbewahrung von Suppen .....	34
Suppen-Pannenhilfe .....	34
Die Suppe ist .....	34
... angebrannt .....	34
... zu salzig .....	35
... zu dünnflüssig .....	35
... zu dickflüssig .....	35
... zu dunkel .....	35



... zu hell .....	36
... zu fettig .....	36
... zu scharf .....	36
... zu trüb .....	36
... total verkocht .....	36
Suppen-Knigge .....	37
<b>Hinweise zu den Rezepten .....</b>	<b>38</b>
 <b>Rezeptteil:</b>	
<b>Für den Familientisch .....</b>	<b>40</b>
<b>Für feine Feste .....</b>	<b>52</b>
<b>Für die zünftige Party .....</b>	<b>70</b>
<b>Für den großen Hunger .....</b>	<b>84</b>
<b>Fürs Büro und Picknick .....</b>	<b>98</b>
<b>Für heiße Tage .....</b>	<b>110</b>
<b>Für Eilige – fertig gekocht in etwa 15 Minuten .....</b>	<b>122</b>
<b>Für die Seele und zum Wohlfühlen .....</b>	<b>134</b>
<b>Für kulinarische Weltenbummler .....</b>	<b>146</b>
<b>Für kleine und große Süßschnäbel .....</b>	<b>166</b>
<b>Für noch mehr Suppenglück – Einlagen und Beilagen .....</b>	<b>176</b>
<b>Suppen rund ums Jahr .....</b>	<b>190</b>
<b>Die Autorin .....</b>	<b>193</b>
<b>Verzeichnis der Rezepte .....</b>	<b>194</b>