

Gemüse- und Kräutersuppen (Info)

Kategorien: Information, Suppe, Gemüse

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Einer guten Gemüsesuppe zu widerstehen faellt schwer, ganz gleich ob sie als Samt-, Rahm-, oder Puereesuppe auf den Tisch gebracht wird, der Liebhaber loeffelt und genießt.

Zur Unterscheidung:

- Samtsuppen sind Suppen aus feinem Gemuese mit geringem Staerkeund Zelluloseanteil. Die Samtsuppe wird mit Eigelb und Sahne legiert; z.B. Spargelcremesuppe, Kraeutersuppen,...
- Rahmsuppen bzw. Cremesuppen sind Gemuesesuppen, die einen hohen Staerke- und Zelluloseanteil haben. Sie werden mit fluessiger und geschlagener Sahne vollendet; z.B. Tomatensuppe, Gruenkernsuppe,....
- Puereesuppen sind Gemuesesuppen deren gesamte Bindung aus der eigenen Frucht kommt; z.B. Kartoffelsuppe, Karottensuppe, alle Suppen aus Huelsenfruechten,...

Grundsatzliches zu Suppen aus der Kuechenpraxis: Je nachdem zu welchem Anlass die Suppen gereicht werden ist zu beachten:

- Suppen in grossen Menuefolgen sollen den Magen vorbereiten, d.h. nicht saettigen, wie z.B. Klare Suppen (Minestrone).
- In kleineren Menues sollte die Suppe dem Anlass angepasst sein. Feine Suppen fuer Festlichkeiten, z.B: Spargelcremesuppe oder Kraeutersuppen. Deftige Suppen wie Gruenkern- oder Pilzsuppen sind eher fuer regionale Menues.
- Mitternachtssuppen sollen kraeftigen und dem Alkohol entgegenwirken. z. B: Kartoffelsuppe, Erbsensuppe oder Curryrahmsuppe.

Rezepte: Gemuesebruehe Korbelsuppe Gazpacho (kalte Gemuesesuppe)