

Mitternachtssuppe



Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glumtamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen

Schrippen servieren.

Kürbiscremesuppe



Sämige Suppe

Ja, es ist Kürbiszeit. Und ich bereite eine Suppe mit Kürbis zu.

Ich verfeinere die Suppe mit etwas Zucchini und Apfel. Dies ergibt eine cremig-fruchtige Suppe.

Wer möchte, kann auch eine Kartoffel oder eine Wurzel mitgaren und mit pürieren.

Mein Rat: Man kann die Suppe entweder sämiger oder flüssiger zubereiten, indem man kein oder ein wenig Kochwasser beim gegarten Gemüse bzw. Obst zurücklässt.

Noch ein Rat: Man kann die Suppe etwas grober mit dem Kartoffelstampfer zubereiten, dass noch einige grobe Stücke

von Gemüse und Obst zurückbleiben. Oder man verwendet den Pürierstabd und püriert die Suppe ganz fein.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Butternuss-Kürbis
- 1/2 Zucchini
- 2 Äpfel
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 200 ml Sahne
- Muskat
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10–15 Min.

Äpfel schälen. Gemüse bzw. Obst putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch kleinschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 10–15 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Zucchini und Äpfel dazugeben und mitgaren. Je nach Sämigkeit der Suppe Kochwasser ganz abgießen oder etwas zurückbehalten.

Gemüse und Obst mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pürierstab zerstampfen oder fein pürieren. Sahne dazugeben. Zitronensaft hinzugeben. Mit etwas Muskat, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken und verrühren.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen und mit Schnittlauch garnieren. Servieren.

Tomatensuppe mit Hackfleisch-Bällchen



Schmackhafte Suppe

Ich hatte noch ein halbes Pfund Hackfleisch übrig und wusste nicht, was ich daraus zubereiten könne. Da dachte ich an eine einfache Suppe, in die ich Hackfleisch-Bällchen gebe.

Die Suppe bereite ich aus Gemüsefond und etwas stückigen Tomaten mit Sauce aus der Dose zu.

Mein Rat: In eine schöne Tomatensuppe gehört unbedingt Majoran.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 ml Gemüsefond
- 200 ml stückige Tomaten (Dose)
- 250 g Hackfleisch

- 2 Eier
- 5–6 EL Semmelbrösel
- 1/2 TL Majoran
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen. Mit den Händen kleine Bällchen aus der Hackfleischmasse formen.

Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Tomaten dazugeben. Hackfleischbällchen hinzugeben und etwa 5–10 Minuten mit garen. Mit Majoran würzen. Suppe abschmecken.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Zwiebelsuppe



Würzige Suppe

Diese Suppe habe ich schon einmal zubereitet. Und eigentlich sollte sie Schalottensuppe heißen, denn ich bereite sie nicht aus Zwiebeln, sondern aus Schalotten zu.

Der vor dem Servieren hinzugegebene geriebene Gouda versinkt leider in der Suppe.

Zutaten für 2 Personen:

- 700–800 ml [Gemüsefond](#)
- 10 Schalotten
- 100 g geriebener Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Schalotten dazugeben und 5 Minuten darin garen.

Suppe auf zwei Teller verteilen. Mit Käse garnieren.

Servieren.

Spargelsuppe



Leckere Suppe

Normalerweise bereitet man die Brühe der Spargelsuppe aus den Schalen der geschälten Spargel zu. Ich hatte jedoch zu wenig Spargelschalen, um sie auszukochen. Und habe daher für die Brühe einfach einen Gemüfefond gewählt.

Anstelle mit frisch kleingeschnittener Petersilie würze ich die Suppe mit frisch geriebenem Muskat.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Spargel

- 700–800 ml [Gemüsefond](#)
- Frischer Muskat

Zubereitungszeit: 5 Min.

Spargel schälen und in Stücke schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Spargel dazugeben und etwa 5 Minuten darin garen.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben. Muskat mit einer feinen Küchenreibe frisch darüber reiben. Suppe servieren.

Leberknödelsuppe



Schmackhafte Suppe

Diesmal nochmals eine Leberknödelsuppe, wie ich sie vor

einigen Wochen zubereitet habe. Nur diesmal die Leberknödel nicht in Scheiben geschnitten, sondern im Ganzen in der Suppe. Man zerkleinert sie beim Essen einfach mit dem Löffel. Auf diese Weise werden vermutlich original Leberknödelsuppen in Bayern serviert.

Ich bereite die Suppe mit tiefgefrorenen Zutaten zu, die ich aber vor dem Einfrieren beide aus frischen Zutaten zubereitet habe.

Die Zubereitung ist vermutlich wieder eine der kürzesten in meinem Foodblog.

Zutaten für 2 Personen:

- 600–800 ml Gemüsefond
- 4 Leberknödel

Zubereitungszeit: 5 Min.

Fond in einen Topf geben und erhitzen. Leberknödel hinzugeben und im Fond etwa 5 Minuten erhitzen.

Fond mit jeweils zwei Leberknödeln in zwei Suppenteller geben und servieren.

Leberknödelsuppe



Schmackhafte Suppe

Eine frische Suppe, aus bereits zubereiteten, aber eingefrorenen Leberknödeln und einem schon zubereiteten, ebenfalls eingefrorenen Gemüfefond.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml [Gemüfefond](#)
- 2 [Leberknödel](#)
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Leberknödel in dünne Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Leberknödelscheiben dazugeben und einige Minuten miterhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, Petersilie darüber verteilen und servieren.

Pilzsuppe



Leckere Suppe

Ein einfaches Gericht, schnell zubereitet, aber sehr schmackhaft.

- 300–400 ml Gemüsefond
- 4–5 weiße Champignons
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

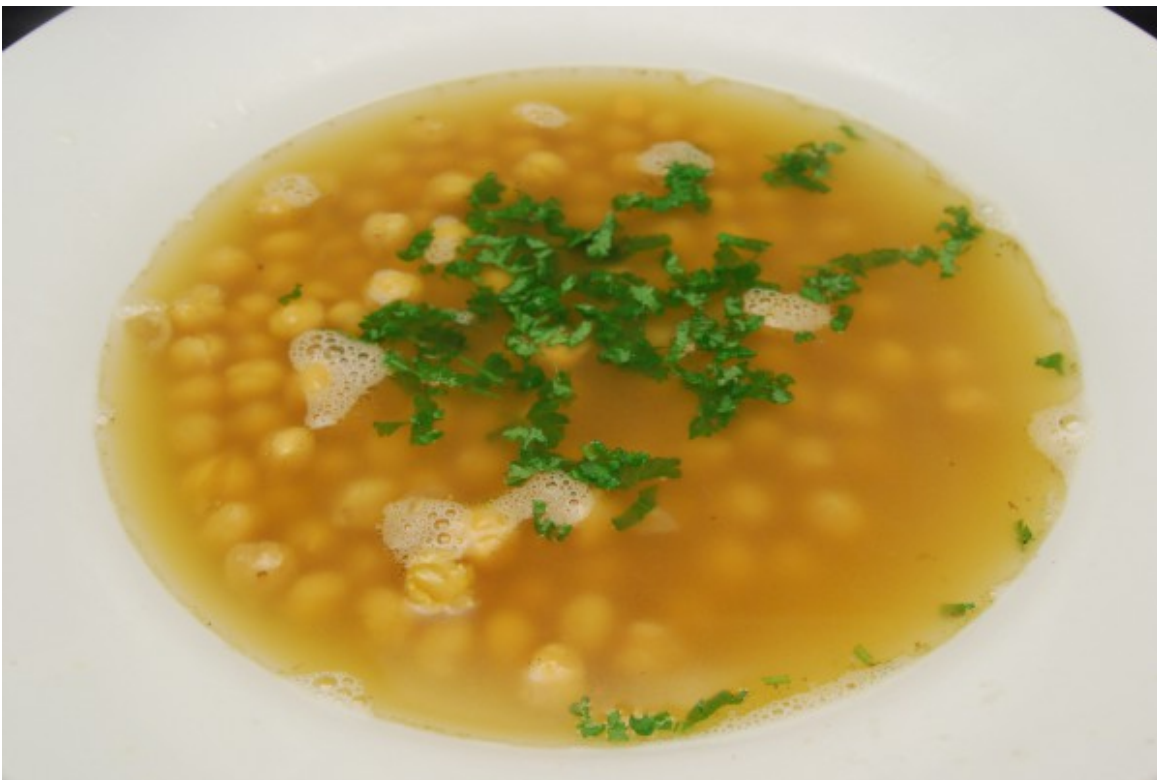
Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Champignons dazugeben und einige Minuten im Fond garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Kichererbsen-Suppe



Leckere Suppe mit schmackhafter Einlage

Dies ist eine einfach zuzubereitende Suppe.

Ich verwende selbst zubereiteten Gemüsfond.

Dazu Kichererbsen aus der Dose, die schon gegart sind und nur noch in der Suppe erhitzt werden müssen.

Das Ganze garniere ich mit frischer Petersilie.

Fertig ist die schmackhafte Gemüsesuppe. Die mehlig Konsistenz der Kichererbsen passt gut zum schmackhaften Fond.

Mein Rat: Da Fond bei der Zubereitung nicht gesalzen wird, wird die Suppe nun nach dem Erhitzen gesalzen und gepfeffert und abgeschmeckt.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml [Gemüsefond](#)
- 125 g Kichererbsen (Dose)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Kichererbsen dazugeben und einige Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Kohlrabicremesuppe



Schmackhafte und cremige Suppe

Eine einfach zuzubereitende Suppe.

Ich verwende selbst zubereiteten Gemüsefond.

Und püriere den Kohlrabi einfach mit dem Pürierstab fein. Zum besseren Pürieren gibt man etwas von dem Fond in die Rührschüssel. Dann koche ich den Kohlrabi kurz im Fond mit.

Normalerweise gibt man in eine solche Suppe einen Schuss Sahne, um eine gewisse Cremigkeit zu erhalten. Aber der pürierte Kohlrabi ist cremig genug, so dass man keine Sahne braucht.

Die Suppe hat auch genügend Gehalt und reicht für eine ganze Mahlzeit, schließlich verspeist man – je nach Menge der Zutat – einen halben bis ganzen Kohlrabi-Kopf.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml [Gemüsefond](#)
- $\frac{1}{2}$ -1 Kohlrabi
- Salz

- bunter Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine schmale, hohe Rührschüssel geben, etwas Fond dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Pürierten Kohlrabi mit Fond dazugeben und etwa 4–5 Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Rosenkohlsuppe



Schmackhafte Suppe

Eine einfach zuzubereitende Suppe.

Ich verwende selbst zubereiteten Gemüsefond.

Und schneide den Rosenkohl sehr klein. Alternativ kann man ihn auch durch die Küchenmaschine geben und fein reiben.

Dann koche ich ihn im Fond mit.

Garniert wird die Suppe mit frischer Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 ml [Gemüsefond](#)
- 250 g Rosenkohl
- Salz
- bunter Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Rosenkohl putzen und sehr klein schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Rosenkohl dazugeben und etwa 4–5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Hühnersuppe mit Einlage



Mit der Einlage eines ganzen Brathähnchens

Ich bereite aus einem Teil des gestern zubereiteten Hühnerfonds eine Hühnersuppe mit Hühnerfleisch-Einlage zu. Dabei stellt sich heraus, dass der Fond hervorragend geworden ist.

Die Menge des Hühnerfleischs eines Brathähnchens reicht für zwei Personen, so dass ich das Rezept entsprechend hier angebe.

Mein Rat: Erst jetzt bei der endgültigen Zubereitung als Suppe wird der Fond sehr kräftig gesalzen.

Die Zutaten für 2 Personen:

- 600–800 ml [Hühnerfond](#)
- Fleisch von einem Suppen- oder Brathähnchen
- Petersilie
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Fleisch vom gegarten Hähnchen abzupfen und zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Fleisch dazugeben und etwas mit erhitzen. Suppe kräftig salzen.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Tom-Yum-Suppe mit Tortellini



Sauer-scharfe Suppe mit Einlage

East meets West. Der Osten trifft den Westen. Diesmal eine Zubereitung mit Produkten aus China und Italien. Ich bereite eine chinesische Tom-Yum-Suppe aus Suppenpaste zu. Dies ist eine scharfe und saure Suppe, die eigentlich gern mit Hähnchenbrustfleisch oder auch Meeresfrüchten und Gemüse zubereitet wird. Aber man kann auch einige frische Tortellini hineingeben. Passenderweise habe ich Tortellini gefüllt mit

Pilzen und chinesischem Trüffel vorrätig.

Zutaten für 1 Person:

- 2 EL Tom-Yum-Paste
- 3 Tassen Wasser
- 200 g Tortellini (Pilze und chinesischer Trüffel)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Suppenpaste dazugeben. Tortellini hineingeben und einige Minuten garen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben und servieren.

Zwiebelsuppe



Leckere Suppe

Frisch zubereitet, kein Tüten- oder Dosenprodukt, aber dennoch

Fastfood, denn die Suppe ist in 10 Minuten zubereitet.

Eigentlich bereite ich keine Zwiebelsuppe zu, sondern eine Schalottensuppe. Denn ich hatte keine Zwiebeln mehr vorrätig. Aber Zwiebeln und Schalotten gehören zur gleichen Gemüsegattung und somit gleicht sich das dann wieder aus.

Ich gebe ein Eigelb in die fertig zubereitete Suppe, um die Suppe zu legieren. Dann noch geriebenen Gouda. Wer möchte, kann die Suppe noch kurz unter den Grill geben und sie mit dem Käse gratinieren.

Eine Scheibe Toastbrot, die man unter das Eigelb und den Käse geben kann, hatte ich nicht mehr vorrätig.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Schalotten
- 300 ml [Gemüsefond](#)
- 1 Eigelb
- mittelalter Gouda
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotten schälen und quer in Scheiben schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben. Eigelb dazugeben. Käse mit der Küchenreibe grob darüber reiben. Servieren.

Zungen-Suppe



Wohlschmeckende Suppe mit Zunge

Hier bereite ich eine leckere Suppe mit zuvor selbst zubereitetem Gemüsefond und einer Schweinezunge zu.

Ich hatte eigentlich vor, die Zunge zur Hälfte in die Suppe zu geben und zur Hälfte kalt und aufgeschnitten auf einige Schrippen. Aber nachdem ich Fett und Sehnen und vor allem die harte Zungen-Haut entfernt habe, reicht eine Zunge gerade für eine Suppe.

Ich garniere die Suppe noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300 ml Gemüsefond
- 1 Schweinezunge (etwa 200 g)
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 35 Min.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen, Zunge dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Zunge herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und ankühlen lassen.

Zunge von Fett und Sehnen befreien und harte Zungen-Haut abziehen. Zunge längs in zwei Teile schneiden, dann quer in dünne Scheiben. Petersilie kleinwiegen.

Fond nochmals erhitzen und Zungen-Scheiben hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Suppe in einen tiefen Suppenteller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Suppe mit Einlage



Wohlschmeckende Suppe

Ursprünglich wollte ich eine Suppe mit Eierstich zubereiten. Der Eierstich gelang mir aber nicht gut, weshalb ich in die fertige, kochende Suppe ein Ei einrührte.

Ich garniere die Suppe noch mit Petersilie.

Zutaten für 1 Person:

- 300 ml Gemüsefond
- 1 Ei
- Petersilie

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Fond erhitzen. Ei einrühren.

Suppe in einen tiefen Nudelsuppe geben, mit Petersilie garnieren und servieren.