

Eintöpfe



Eintöpfe sind deftig - daher reicht man sie normalerweise nicht als Vorsuppe bei einem Menü.



Hühnersuppe mit Gemüse (Rezept für 4 - 6 Personen)



- 1 Suppenhuhn aus der Gefriertruhe
- 1 Paket à mind. 500 g Suppengemüse aus der Gefriertruhe
- 1,5 bis 2 Liter Wasser
- Hühnerbrühe (Instant)
- Salz und Pfeffer
- 100 g Suppen-(Faden-)Nudeln
- 1 Bund Schnittlauch (frisch)
- 1 Bund Petersilie (frisch)

Suppenhuhn über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Für diese Suppe braucht man einen wirklich großen Topf (sollte schon etwa 5 Liter fassen!) Aufgetautes Suppenhuhn in den Topf geben, Wasser darübergerben (so daß das Huhn etwa zu 2/3 im Wasser ist). Dazu gibt man einen Kaffeelöffel Salz und einen halben Kaffeelöffel Pfeffer.

Das Ganze aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und etwa 1 Stunde kochen lassen. Dann gibt man das gefrorene Suppengemüse dazu, gibt in etwa pro halben Liter Wasser 1 Kaffeelöffel Hühnerbrühe (Instant) dazu, schmeckt ab und salzt und pfeffert eventuell ein bisschen nach.

(Weniger Instantbrühe, als auf dem Glas angegeben nimmt man deswegen, weil man ja schon Salz und Pfeffer dazugegeben hat und außerdem das Huhn und das Gemüse auch Geschmack abgeben).

Nun kocht man alles weitere 30 - 45 Minuten.

Dann nimmt man das Huhn aus der Brühe und löst das Fleisch von den Knochen. Größere Fleischstücke kleinschneiden.

Die Nudeln kocht die ordentliche Hausfrau separat in einem Topf und gibt sie dann erst zur Suppe - aber man kann's auch *einfacher und geschirrsparender* machen: Nudeln in die kochende Brühe (Kochzeit ca. 5 Minuten). Nach vier Minuten die Hühnerfleischstücke zugeben.

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

Tip:

Als Beilage reicht man Stangenweißbrot.

Jeder Gast wird ein anerkennendes "Ah" dafür haben, daß man diese Suppe selbstgemacht hat (dabei isses garnicht soviel Aufwand



Gulaschsuppe (Rezept für 6 - 8 Personen)



- 1,5 kg gemischtes Gulasch
- 500 g Zwiebeln
- 6 Eßlöffel Öl
- 4 Eßlöffel Paprika "rosenscharf" (= Rosenpaprika)
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- 1 l Fleischbrühe aus Rinderbouillon (Instant)
- 1 gestrichener Teelöffel Majoran
- 1 Teelöffel rote Tabascosauce
- 1 Eßlöffel Salz
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschnittene Champignons
- 1 kleine Dose Erbsen

Die Zwiebeln schälen und groß zerkleinern (*ist ein bißchen tränentreibend; wenn man eine scharfe Raffel hat, kann man die Zwiebeln in Ringe raffeln!*).

Knoblauchzehen schälen und kleinhacken. Dosen öffnen.

Das Öl in einem großen Topf (ca. 5 l Fassungsvermögen) erhitzen (höchste Kochplattenstufe), Fleisch hineingeben und anbraten.

Geschälte Tomaten und Zwiebeln zugeben, Paprikapulver darüberstreuen, kurz durchrühren und Brühe zugießen.

Majoran, Tabasco, Salz und gehackten Knoblauch zugeben.

(Majoran gehört zu den Kräutern, man bekommt es getrocknet in jedem Supermarkt im Gewürzregal. Majoran benutzt man z.B. auch, wenn man selbst Bratkartoffeln macht - das gibt den richtigen Pfiff!)

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

Die Suppe nun etwa 90 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Falls erforderlich, gibt man noch einen 1/4 Liter Wasser zu.

Zum Schluß die Pilze und die Erbsen zugeben, nochmal aufkochen - und fertig!

Tip:

Dazu reicht man Stangenweißbrot.

Man kann anstelle von Erbsen auch frische Paprika (egal, welche Farbe) verwenden - dann nimmt man ca. 3 Paprikaschoten, putzt sie (d.h. innen die Kerne und das weiße Zeug ausschneiden) schneidet sie klein und gibt sie etwa 10 - 15 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe.

Ansonsten: Gulaschsuppe kommt immer gut an - es sei denn, man hat "Müslis" als Gäste!



Lauch-Curry-Suppe (Rezept für 4 - 6 Personen)



300 g mehlig Kartoffeln
750 g Lauch
3 Eßlöffel Butter oder Margarine
1 Liter Gemüsebrühe (Instant)
500 g Kasseler Kotelettes (fertig gegart)
1 Banane
100 g süße Sahne (ungeschlagen)
Salz
2 Teelöffel Curry
rote Tabascosauce
Saft einer halben Zitrone

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
Lauch putzen, waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden.

In einem großen Suppentopf (sollte etwa 4 - 5 l fassen!) Fett erhitzen, Kartoffeln leicht anrösten, den Lauch dazugeben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Brühe zugießen, alles aufkochen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Inzwischen Fleisch vom Knochen lösen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Banane schälen und mit einer Gabel gut zerdrücken.
Fleisch und Banane in die Suppe geben, umrühren, alles etwa 5 - 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Sahne zugießen, Suppe kurz aufkochen, mit Salz, Curry, Tabasco und Zitronensaft abschmecken.

Tip:

Mit dieser Suppe habe ich schon wahre Begeisterungstürme ausgelöst! - Und dabei ist sie innerhalb kurzer Zeit fertig (alles in allem, mit Schnipseln und Kochzeit, braucht man etwa eine halbe Stunde).