

KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

Daniel Spoerris „Zehn Suppenrezepte“ Zutatenliste

Spargelschalensuppe

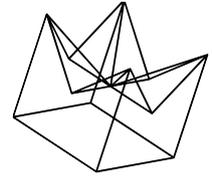
1 ½kg Spargel
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
Petersilie
Estragon
1-2 Eigelb
crème fraîche
Pfeffer
4-5 Spritzer Sojasauce
geriebener Käse

Knoblauchsuppe

½ Liter Wasser oder Bouillon/Bouillonwürfel
8 Knoblauchzehen
2 Eigelb
2 Eiweiß
1 Kaffeelöffel Dijonsenf
1 Tasse kaltgepresstes Olivenöl
1 Steife Mayonnaise
einige Essigspritzer oder Zitrone
Pfeffer
Petersilie
(Dill- Schnittlauch-Kerbel etc.)
Croutons

Kalte Joghurtsuppe mit Graupen+Minze

50g Perlgraupen
1 Liter Wasser
½ Liter Joghurt
4 Eier
1 Esslöffel Mehl
Hühnerbouillonwürfel



KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

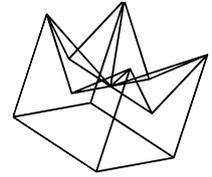
30g frische Butter
kleingehackte frische Minze
Petersilie
kleingehackte rohe Zwiebeln

Pot au feu (Topf aus Feuer)

2 Stück Ochsenfleisch
1 Knochen
1 Suppenfleisch
1 Karotte
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lauch
1 Petersilienwurzel
1 Ecke Sellerie
2-3 Hühnerschenkel
1 Stück Kalbsschulter
1 Kalbsknochen
1 Markknochen
Erbsen, das weiße vom Lauch, Teltower Rübchen, Karotten, Sellerie, Fenchel, Kohl

Lauchsuppe

1 dicker Lauch+ 2 dünnere
1 Zwiebel
Butter
Olivenöl
1 Liter Wasser
Hühnerbouillonwürfel
2 Karotten
3 Kartoffeln
1 Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie, Dill
crème fraîche (1 Esslöffel pro Teller)
Käse zum Bestreuen



KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

Tomatensuppe

1 ½kg Tomaten
2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
1 Stück Butter
Bouillonwürfel
1 gepresste Knoblauchzehe
Kräuter: Kerbel, Petersilie, Dill, Basilikum, 2 Blätterchen Salbei
crème fraîche (1 Esslöffel pro Teller)

Kürbissuppe

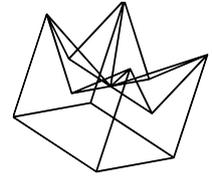
ca.2kg gelber Kürbis
1 Karotte und/oder 1 Kartoffel
1 Hühnerbouillonwürfel
Pfeffer
Muskat oder Muskatblüte
(Garam Masala möglich)
250g (bis 500g) Sahne oder crème fraîche
200g geriebener Emmentaler, Gruyère, Comté oder Allgäuer
geröstete Brotwürfel

Sauerampfersuppe

große Handvoll (bis 250g) Sauerampferblätter
30g Butter
1 ½ Liter Wasser
Hühnerbrühwürfel
Sojasauce
200g Sahne
2 Eigelb

Estragonsuppe

40g Butter
2 Esslöffel Mehl
½ Liter Milch
½ Liter Wasser
1 Bouillonwürfel
1 Esslöffel getrocknete (oder frische) Estragonblätter



KUNST MERAN

im Haus der Sparkasse

MERANO ARTE

edificio Cassa di Risparmio

1 Tasse Sahne

2 Eigelb

Brunnenkressesuppe

1 Bund Brunnenkresse

Bouillonwürfel

Pfeffer

1 geschlagene Eigelb-Sahne Mischung

Croutons