

Dr. Oetker

Party Suppen

Party Suppen

Willkommen in unserer Partyküche! Ganz nach dem Motto „Suppenallerlei statt Suppeneinerlei“, erwarten Sie hier jede Menge Ideen zum Auslöffeln.

Im Angebot: deftige Suppen für lange Partynächte, feine Cremesüppchen für die entspannte Brunchrunde und kalte Suppen für heiße Sommerpartys.

Klassiker wie Mitternachts- und Gulaschsuppe begeistern noch immer und dürfen deshalb in diesem Buch nicht fehlen.

Ganz im Trend liegen vegetarische Suppen: Amerikanische Bohnensuppe und Tomaten-Safran-Suppe punkten mit ihrem kreativen Zutatenmix und machen jede Party bunt.

Schnell gekocht und absolut einfach in der Zubereitung passen Hack-Tandoori-Suppe und Mangoldcremesuppe mit Chorizo garantiert in Ihren Kochzeitplan.

Rhabarbersuppe und Melonensuppe sorgen mit ihrem fruchtigen, süßen Geschmack für Abwechslung auf der Party und machen sich sogar bestens als Dessertalternative.

Tipps zum Vorbereiten sorgen in jedem Rezept dafür, dass Sie beim Kochen im Zeitrahmen bleiben und der Party auch als Gastgeber entspannt entgegen sehen können.

Alle Rezepte wurden von uns ausprobiert und garantieren somit Suppenglück bis zum letzten Löffel.



Schnelle Suppen



Sattmacher-Suppen



Vegetarische Suppen



Kalte Suppen



Schnelle Suppen

In einer Stunde partyfein: Ruckzuck-Suppen, die keine lange Planung erfordern. Die scharfe Süßkartoffelsuppe mit Limetten-Zwiebeln oder die Polenta-Gemüse-Suppe mit Kasseler kennen Ihre Gäste mit Sicherheit noch nicht. Die einfache Zubereitung macht Ihnen die Entscheidung für eine dieser Suppen leicht.



Scharfe Süßkartoffelsuppe mit Limetten-Zwiebeln und Mais

Gelingt leicht

Zubereitungszeit: 60 Minuten
12 Portionen

3 ½ kg Süßkartoffeln (z. B. rotfleischige Süßkartoffeln)
5-6 rote Chilischoten
6 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Salz
4 ½ l Gemüsebrühe
600 g rote Zwiebeln
6 Limetten
6 EL Butter
3 EL Zucker
3 Maiskolben (vakuumverpackt)
3 EL Butter
gem. Pfeffer
1 Bund Koriander oder Petersilie

01 Die Süßkartoffeln schälen, abspülen, abtropfen lassen und grob würfeln. Die Chilischoten halbieren, entstielen, entkernen, abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

02 Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Chili und Knoblauch darin andünsten. Die Süßkartoffelwürfel hinzugeben und unter Rühren mit andünsten. Die Kartoffelwürfel mit Salz würzen.

03 Die Gemüsebrühe hinzugießen und zum Kochen bringen. Die Suppe etwa 20 Minuten kochen lassen.

04 Inzwischen die Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Die Limetten halbieren und auspressen. Die

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelachtel darin unter Rühren andünsten. Den Zucker daraufstreuen und karamellisieren lassen. Den Limettensaft unterrühren, mit Salz würzen. Die Zwiebeln zugedeckt weich schmoren, sodass sie schön glänzen. Falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft, etwas Wasser zugeben.

05 Wenn die Kartoffelwürfel weich sind, die Suppe pürieren. Mit einem Sägemesser die Maiskörner in größeren Stücken längs vom Kolben schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Maisstücke darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

06 Koriander oder Petersilie abspülen und abtropfen lassen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Limetten-Zwiebeln, dem Mais und mit Koriander oder Petersilie garniert servieren.

Pro Portion: E: 8 g, F: 20 g, Kh: 72 g, Kj: 2137, kcal: 510, BE: 6,0

Tipps zum Vorbereiten

- * Sie können die Suppe am Vortag zubereiten, dann erkalten und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
- * Zum Servieren die Süßkartoffelsuppe kurz aufkochen und mit Koriander- oder Petersilienblättern garniert servieren.



Brokkolisuppe mit Tortellini

Einfach zu machen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Garzeit: etwa 28 Minuten

12 Portionen

2 l Gemüsebrühe

1 ½ kg Brokkoli

400 g Schlagsahne

3 Beutel Brokkoli-Cremesuppe (für je 500 ml Wasser)

400 g Kochschinken in Scheiben

etwa 1,2 kg Tortellini mit Käsefüllung (aus dem Kühlregal)

ger. Muskatnuss

gem. Pfeffer

01 Die Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli putzen und die Blätter entfernen. Brokkoli in Röschen teilen. Den Strunk schälen und in Würfel schneiden.

02 Die Brokkoliröschen und die Strunkwürfel in die Brühe geben. Das Ganze wieder zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten kochen lassen.

03 Mit einem Schaumlöffel einige Brokkoliröschen (diese sollten noch bissfest sein) aus der Brühe nehmen und beiseitestellen. Die restliche Suppe weitere etwa 15 Minuten kochen lassen.

04 Dann die Suppe pürieren und etwas abkühlen lassen. Sahne und Brokkolicreme-Suppenpulver unterrühren, alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen. Die Suppe etwa 5 Minuten kochen.

05 Inzwischen den Schinken in feine Streifen schneiden.

06 Die Tortellini in der kochenden Suppe nach Packungsanleitung erwärmen. Zum Schluss die Schinkenstreifen und die beiseitegelegten Brokkoliröschen

unterrühren. Die Suppe mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipps: Die Suppe schmeckt auch mit Blumenkohl statt mit Brokkoli. Oder Brokkoli und Blumenkohl je zur Hälfte verwenden. Statt Tortellini schmecken auch Gnocchi oder Ravioli in der Suppe.

Pro Portion: E: 23 g, F: 25 g, Kh: 39 g, kj: 1972, kcal: 471, BE: 3,0

Tipps zum Vorbereiten

*Die Suppe kann bis einschließlich Punkt 4 bereits am Vortag zubereitet werden. Die Suppe abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

*Zum Servieren die Suppe dann einmal kurz aufkochen lassen und wie ab Punkt 5 beschrieben weiter zubereiten.



Süßsaure Caponata

Vegetarischer Genuss

Zubereitungszeit: 50 Minuten

12 Portionen

*4 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 Auberginen (je etwa 200 g)
2 Zucchini (etwa 400 g)
je 2 rote und gelbe Paprikaschoten
8 EL Olivenöl
Salz
gem. Pfeffer
8 EL Weißweinessig
4 l Tomatensaft
200 g Rosinen
etwa 500 g Cocktailtomaten
1 Topf Basilikum
evtl. Zucker
200 g geröstete Pinienkerne*

01 Zwiebeln und Knoblauch abziehen und jeweils in kleine Würfel schneiden. Auberginen und Zucchini abspülen, abtrocknen und die Stängelansätze bzw. Enden abschneiden. Auberginen und Zucchini in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

02 Die Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schoten ebenfalls in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

03 Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Vorbereitete Gemüswürfel portionsweise hinzugeben und mit andünsten.

04 Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Essig unterrühren, den Tomatensaft hinzugießen. Rosinen

unterrühren. Die Zutaten zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

05 In der Zwischenzeit die Tomaten abspülen und trocken tupfen. Basilikum abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Blättchen in Streifen schneiden.

06 Tomaten in die Suppe geben und miterhitzen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken. Caponata mit Pinienkernen und Basilikumstreifen bestreut servieren.

Beilage: Reichen Sie ofenfrisches Baguette dazu.

Tipp: Für Fleischesser gebratene Salsiccia (italienische Bratwurst) dazureichen.

Pro Portion: E: 10 g, F: 16 g, Kh: 30 g, kJ: 1294, kcal: 309, BE: 2,0

Tipps zum Vorbereiten

*Die Suppe eignet sich bis einschließlich Punkt 4 gut zur Zubereitung am Vortag. Die erkaltete Suppe zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

*Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die Suppe kurz erhitzen und wie beschrieben weiter zubereiten.



Maiscremesuppe mit Tofuspießchen

Asiatisch inspiriert

Zubereitungszeit: 60 Minuten
12 Portionen

*3 Zwiebeln
2 rote Chilischoten
4-5 EL Butter
870 g abgetropfter Gemüsemais (aus der Dose)
2 ¼ l Gemüsebrühe
Salz
3 Bio-Limetten (unbehandelt, ungewachst)
600 g Tofu (natur, aus dem Kühlregal)
6 EL Sesamöl
6 EL Teriyaki-Sauce
500 g Schlagsahne
gem. Pfeffer
6 EL Olivenöl
10 Stängel Thai-Basilikum
6 Stängel Koriander*

Außerdem:

12 kleine Holzspieße

01 Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Chilischoten entstielen, entkernen, abspülen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.

02 Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebelwürfel, Chiliringe und Mais darin unter Rühren andünsten. Gemüsebrühe hinzugießen, mit Salz würzen. Die Zutaten zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

03 In der Zwischenzeit die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Limetten halbieren und

den Saft auspressen. Den Tofu in gleich große Würfel schneiden und in eine Schale legen. Aus Sesamöl, Teriyaki-Sauce, Limettenschale und 6 Esslöffeln Limettensaft eine Marinade zubereiten und auf den Tofuwürfeln verteilen.

04 Die Sahne in die Maissuppe geben und unterrühren. Die Suppe nach Geschmack fein oder grob pürieren. Die Maiscremesuppe mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

05 Die Tofuwürfel auf den Holzspießen verteilen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Tofuspieße darin von allen Seiten braten.

06 Basilikum abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Blättchen in Streifen schneiden. Koriander abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen.

07 Die Suppe in Suppenschalen anrichten, mit Basilikumstreifen bestreuen und mit Korianderblättchen garnieren. Die Tofuspieße dazureichen.

Pro Portion: E: 12 g, F: 24 g, Kh: 13 g, kj: 1337, kcal: 320, BE: 1,0

Tipps zum Vorbereiten

*Die Suppe kann bis einschließlich Punkt 3 am Vortag zubereitet werden. Die erkaltete Suppe und die marinierten Tofuwürfel jeweils zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

*Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die Suppe kurz erhitzen und wie beschrieben weiter zubereiten.



Hack-Tandoori-Suppe

Exotisch

Zubereitungszeit: 45 Minuten

12 Portionen

3 EL Olivenöl

900 g Rindergehacktes

3 Knoblauchzehen

3 TL Tomatenmark

Salz

gem. Pfeffer

4-6 TL Tandoori-Gewürz (Pulver oder Paste, aus dem Glas)

2 ½ l heiße Gemüsebrühe

1 ½ kg vorbereitetes Kürbisfruchtfleisch, z. B. Butternut, gelber Zentner oder Hokkaido

750 g TK-Blumenkohlröschen

3 Bund Frühlingszwiebeln

600 g Schlagsahne

12 TL Crème fraîche

01 Für die Suppe das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Gehacktes darin unter Rühren anbraten. Dabei die Fleischklümpchen mit einer Gabel zerdrücken.

02 Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Tomatenmark unterrühren und mit anbraten. Die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Tandoori-Gewürz würzen. Brühe hinzugießen und zum Kochen bringen.

03 Kürbisfruchtfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfel und gefrorene Blumenkohlröschen in die Suppe geben, wieder zum Kochen bringen. Die Zutaten bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen.

04 In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebelscheiben und Sahne in die Suppe geben und unterrühren. Die Suppe wieder zum Kochen bringen und

weitere etwa 5 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

05 Die Hack-Tandoori-Suppe in tiefen Tellern oder Suppentassen verteilen und mit je 1 Teelöffel Crème fraîche garnieren.

Tipps: Dazu schmeckt türkisches Fladenbrot oder indische Brotfladen (Chapatis). Haben Sie Reste von gekochtem Reis, können Sie ihn gut in die Suppe geben. Die Hack-Tandoori-Suppe wird dann noch sättigender. Statt der fertigen Tandoori-Würzmischung können Sie die Suppe auch mit Curry, Chiliflocken, Paprikapulver, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Cumin und Piment abschmecken. Frische Korianderblättchen geben der Suppe eine indisch-orientalische Note. Mögen Sie diesen Geschmack nicht, können Sie stattdessen glatte Petersilie verwenden.

Pro Portion: E: 21 g, F: 32 g, Kh: 15 g, kJ: 1793, kcal: 429, BE: 1,0

Tipps zum Vorbereiten

*Die Suppe eignet sich gut zur Zubereitung am Vortag. Die erkaltete Suppe zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Curry-Frucht-Suppe mit Garnelen

Bunt und fruchtig

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Auftauzeit

Garzeit: etwa 15 Minuten

12 Portionen

1 kg kleine TK-Garnelen (geschält und entdarmt)

5 Äpfel (z. B. Pink Lady, etwa 800 g)

etwa 900 g Ananasfruchtfleisch

2 Bund Frühlingszwiebeln (etwa 400 g)

700 g Kochbananen

40 g Butterschmalz

2 EL grüne Currypaste (etwa 50 g)

3 l Gemüsebrühe

800 g Schlagsahne

2 milde, rote Chilischoten

100 g Kokosraspel

Salz

gem. Pfeffer

- 01** Die Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen.
- 02** Inzwischen die Äpfel abspülen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Das Ananasfruchtfleisch zuerst in dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden.
- 03** Die Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Die Bananen schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden.
- 04** Das Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen. Die Frühlingszwiebelstücke und das vorbereitete Obst darin unter Rühren andünsten. Die Currypaste unterrühren.
- 05** Gemüsebrühe und Sahne hinzugießen, die Suppe etwa 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.

06 In der Zwischenzeit die Chilischoten längs halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Die Schoten abspülen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

07 Die aufgetauten Garnelen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Garnelen in die Suppe geben und miterhitzen. Die Kokosraspel in die Suppe einrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

08 Die Suppe mit den Chiliwürfeln garniert sofort servieren.

Beilage: Dazu Krabbenchips (Kroepoek) servieren.

Tipp: Wenn Sie keine Kochbananen bekommen, dann nehmen Sie normale Bananen, die nicht überreif sind.

Pro Portion: E: 20 g, F: 32 g, Kh: 36 g, kj: 2173, kcal: 519, BE: 3,0

Tipps zum Vorbereiten

- *Die Suppe schmeckt frisch zubereitet am besten.
- *Etwa 2-3 Stunden vor dem Servieren können Sie für diese Suppe folgendes vorbereiten: Die Garnelen auftauen, das Ananasfruchtfleisch würfeln, die Frühlingszwiebeln putzen und in Stücke schneiden, die Chilischoten putzen und fein würfeln.