

Sonja Riker (2010): *Suppenglück. Ein Suppenkochbuch von Sonja Riker*, Verlag Antje Kunstmann, 176 S.



Buchcover © Verlag Antje Kunstmann GmbH,
München 2010

Kann es an diesen trüben, nasskalten, nebeligen Dezembertagen – außer vielleicht einer Wärmefläche ;-) – etwas Besseres geben als eine Suppe?

Diese Frage kann nur mit einem ganz entschiedenen “Nein!” beantwortet werden.

Und somit kommt Sonja Rikers Suppenkochbuch gerade richtig, denn sie gibt ihre wunderbaren Rezepte – vielfach erprobt in ihrem Suppenladen in München-Schwabing – erfreulicherweise an uns weiter.

Kurze Einführungstexte mit originellen Überschriften wie *Energiespender*, *Seelentröster*, *Glücksbringer* oder *Alleskönner* gliedern die verschiedenen Kapitel. Alle Zutaten sind in einem gut sortierten Supermarkt erhältlich, die Anleitungen zudem gut verständlich, es finden sich sowohl einfache als auch raffinierte Rezepte, die Toppings bringen das gewisse Etwas und eröffnen ganz neue Geschmackserlebnisse. Was also will die Suppenliebhaberin oder der Suppenliebhaber mehr?

Das ganze Buch strahlt Wärme, Freude am Essen und Lust am Kochen aus, und das Beste ist:

Sie finden es auch in der Stadtbibliothek!

Esther Lindenau

Meine absolute Lieblingsuppe – die ich auch immer wieder gern für Gäste zubereite – ist:

***Tom Ka Gai mit Zitronengras, Chili und Huhn* (S. 58.)**

Das Rezept finden Sie mit freundlicher Genehmigung des Verlages Antje Kunstmann im unten stehenden Link.

Guten Appetit!