

# Dreißig mal Suppe II

Evangelisch-lutherische Kirche in Neustadt



Erprobt

Erschmeckt

mit  
Einkaufsliste  
& Zubereitung

Exklusiv von  
Petra Handtke

## Koch mal

Die 30 besten Rezepte aus „Suppe im Saal“



## Liebe Leserinnen und Leser!

Seit fast vier Jahren treffen sich nun jeden Freitagmittag viele Menschen jeden Alters aus unterschiedlichen Religionen und Ländern, um im Gemeindesaal der Liebfrauenkirchengemeinde gemeinsam zu essen.

Für mein Team und mich ist es jede Woche erneut schön zu sehen, wie auch Neuankömmlinge herzlich aufgenommen werden und neue Freundschaften entstehen und alte gepflegt werden.

Das zweite Buch *Dreißig mal Suppe* hat mir und meinen Mitstreiterinnen wieder viel Freude bereitet und wir hoffen, daß es auch Ihnen gefällt.

Viel Spass beim Nachkochen  
wünscht Ihnen

Ihre  
Petra Handtke

A handwritten signature in black ink that reads "Petra Handtke". The signature is written in a cursive, flowing style.

**Impressum** Redaktion: Petra Handtke & Marcus Buchholz; Mitarbeit: Edeltraut Thielking, Ulla Paczkowski, Layout: Marcus Buchholz, Druckerei: Gemeindebriefdruckerei, Auflage: 500 Stück, Erlös zur Finanzierung des Projektes „Suppe im Saal“. Hrsg.: Evangelisch-lutherische Kirchengemeinde Liebfrauen, An der Liebfrauenkirche 5-6, Neustadt. 1. Auflage, Dezember 2016

- 4 Apfelsuppe mit Speck und Majoran
- 5 Brokkolisuppe
- 6 Cabanossisuppe
- 7 Champignon-Creme-Suppe
- 8 Chili-con-Carne-Suppe
- 9 Curry-Zitronengras-Suppe
- 10 Französische Gemüsesuppe
- 11 Gemüse-Eintopf
- 12 Gulaschsuppe mit Saure-Sahne-Dip
- 13 Kartoffel-Champignon-Suppe
- 14 Käse-Porree-Suppe
- 15 Kohlrabi-Suppe
- 16 Linsen-Ingwer-Suppe
- 17 Kürbissuppe mit Ingwer
- 18 Polenta-Kräuter-Suppe
- 19 Präsidenten-Suppe
- 20 Ramadan-Suppe aus Marokko
- 21 Ratatouille
- 22 Salsa-Suppe
- 23 Sauna-Suppe
- 24 Scharfe Suppe mit Hack
- 25 Serbische Bohnensuppe
- 26 Spargel-Eintopf
- 27 Spitzkohl-Kartoffel-Suppe
- 28 Steckerüben-Suppe
- 29 Scharfe Tomatensuppe mit Käsetoasts
- 30 Tomaten-Fenchel-Suppe
- 31 Ungarische Hirtensuppe
- 32 Winterliche Gemüsesuppe
- 33 Beeren-Kaltschale mit Schneeklößchen
- 34 Spargel-Salat

# Apfelsuppe mit Speck und Majoran

Zutaten für 12 Personen

12 Kartoffeln  
3 Äpfel (z.B. Boskop)  
2 Zwiebeln  
6 Scheiben Frühstücksspeck  
2 TL Öl, 1 TL Butter  
150 ml Apfelsaft  
750 ml Gemüse- oder  
Hühnerbrühe  
50 ml Sahne  
4 – 6 Stiele Majoran  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 - 2 TL Apfelessig



## Zubereitung

Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel schälen und würfeln, davon 1 1/2 Äpfel besonders fein würfeln und beiseite legen – sie dienen später als Suppeneinlage. Den Speck ebenfalls fein würfeln und mit Öl und Butter im Topf anbraten. Nach 2 – 3 Minuten Zwiebeln, Äpfel und Kartoffeln zugeben und etwa 5 Minuten andünsten. Dann mit dem Apfelsaft und der Brühe ablöschen. Etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne und Essig zugeben und alles fein mixen.

Nochmal abschmecken und mit Apfelwürfel und Majoran dekorieren.