

Tricks beim Kochen von Suppen

Eine leckere Suppe ist einfach etwas Schönes. Wenn aber etwas nicht nach Plan verläuft, helfen dir die folgenden Tricks weiter.

1. Die Suppe versalzen? Gib eine rohe Kartoffel in ein paar Stücken hinzu und entferne sie wieder, wenn sie weich ist. Sie nimmt dabei einen Teil des Salzes auf. Bei Bedarf kann dieser Ablauf nochmals wiederholt werden.
2. Ist die Suppe angebrannt? Kein Problem. Nicht mehr rühren und gleich den Inhalt der Pfanne in eine andere giessen. Danach - falls nötig - ein wenig Wein hineingeben, um den Geschmack wieder ins Gleichgewicht zu bringen.
3. Die Suppe ist fade? Verbessere sie mit frisch gehackten Kräutern, Knoblauchsatz oder Pfeffer.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: info@sonrisaglobal.ch

