

Rezept
Risotto-Rösti
mit Sugo alle olive **Seite 30**

Suppen

Die Wiege der Gemüse

Wenn zwei dasselbe tun, ist das noch lange nicht das Gleiche. Zum Beispiel Suppe essen. Wo in gewissen asiatischen Ländern das laute Schlürfen der Suppe fast schon einem Kompliment an den Koch gleichkommt, wird beim gleichen Geräusch der Oberkellner im französischen Gourmettempel dezent mit dem

Finger den Weg zum Ausgang weisen. Was aber schade wäre, denn eine gute Suppe, die Mutter aller Mahlzeiten, ist ein Genuss und hat etwas Völkerverbindendes. Und das quasi über den ganzen Globus hinweg. Fast jedes Land hat seine National-

suppe. Wenn wir uns in unserer globalisierten Welt also darauf besinnen würden, wieder mehr Suppe zu essen, würde uns ob der Vielfalt garantiert nie langweilig. *stef*



ANDREAS C. «STUDI» STUDER
TV-Koch «al dente», «Kerner kocht»

Koscher essen

Sie erinnern sich: Vor ein paar Wochen habe ich mich hier beklagt, dass ich selten zum Essen eingeladen werde. Daraufhin habe ich über 60 Einladungen bekommen! Die für mich interessanteste habe ich herausgepickt: koscherer Lunch bei einer jüdischen Familie in Zürich-Wollishofen. Nicht alltäglich, dachte ich. Nach einer herzlichen Begrüssung (der Apéro wurde vor Aufregung vergessen) zeigt mir die Gastgeberin die Küche – auf der einen Seite die Gerätschaften für Fleisch, auf der anderen für Milchprodukte. Mit Mazzenknöpfli-suppe geht es los. Sie kennen keine Mazzen? Das sind koschere, flache, ungesäuerte Brotfladen. Darauf folgt der Klassiker «gefüllter Fisch». Beides sehr lecker. Die Tafel hat sich inzwischen gefüllt, selbst aus Bern ist eine Tochter angereist. Zwei Kinder schwänzen meinerwegen die Schule – akute Zahnschmerzen... Ein Glas Rotwein kredenzt der Hausherr und will wissen, wie es denn beim Fernsehen zu- und hergehe. Ich erzähle, geniesse den Hauptgang (butterzartes Pökelfleisch, Mazzenkugel und Dörrbohnen). Plötzlich wird mir ein Telefon gereicht – ein Enkel der Gastgeberin möchte mich grüssen. Zum Abschluss des lebhaften Mittagessens kommen selbst gebackener Mohncake und Blutorange-salat auf den Tisch. Merci, es war grossartig bei euch!

Minestrone ticinese Wie bei Mamma Leone

Die Minestrone gehört zur Tessiner Küche wie die Polenta oder der Risotto. Neu gibts von Betty Bossi eine fixfertig gerüstete und gewaschene Mischung für eine schmackhafte Minestrone ticinese. Einfach die Mischung in Bouillon knapp weich kochen und nach Lust und Laune, etwa mit Pasta oder Reis, ergänzen.



Betty Bossi-Suppen Fixfertiger Genuss

Keine Zeit, um selber zu kochen, und trotzdem Lust auf eine Suppe? Die praktischen Ein-Portionen-Suppen von Betty Bossi sind erstklassige und hochwertige fixfertige Suppen, die nur noch aufgewärmt werden müssen. Zum Beispiel in der Mikrowelle im Büro. Erhältlich sind die Suppen als Steinpilz-, Tomaten- und Thaisuppe.



FOTOS: FERDINANDO GODENZI