

7 schicke Basics für die Suppenküche



Cremige Gemüsesuppe, heiße Bouillon, deftiger Eintopf...Suppe ist in jeder Variation ein Wohlgenuss. Mit diesen 7 Küchenhelfern geht das Schnippeln, Kochen und Pürieren leicht von der Hand und du bist bestens für die kalte Jahreszeit gewappnet.

Gemüsetopf Premium One – WMF



Ein ordentlicher Topf ist beim Suppenkochen schon die halbe Miete. Groß genug muss er natürlich sein, die Hitze sollte sich nicht nur am Boden konzentrieren, sondern bis in den Rand ausstrahlen, und am besten speichert er sie auch noch lange. Der WMF Gemüsetopf kann mit all diesen Eigenschaften aufwarten und bietet noch ein weiteres Plus: Die Cool+ Grifftechnologie sorgt für immer-kalte Griffe an Topf und Deckel. [Jetzt ansehen](#)

Schälmesser Vogelschnabel – Windmühlenmesser



Wer Gemüse kocht, der muss viel schälen. Da kommt man nicht drum herum. Mit dem handlichen Schälmesser von Windmühlenmesser lassen sich Möhren, Kartoffeln und Co. zum Glück gerne von ihrer Schale befreien, da die scharfe, schnabelförmige Klinge selbst hartnäckige Schalen sparsam und gleichmäßig abschneidet. [Jetzt ansehen](#)

Teakholz Griffbrett – Zassenhaus



Mit dem Schälen ist es bei der Vorbereitung des Gemüses natürlich nicht getan, danach muss es in der Regel auch

7 schicke Basics für die Suppenküche

kleingeschnitten werden. Das Griffbrett bietet dazu nicht nur reichlich Platz, sondern ist auch schonend zu den Messerklingen. [Jetzt ansehen](#)

Stabmixer Multiquick 7 - Braun



Keine cremige Suppe ohne starken Stabmixer. Der Multiquick von Braun ist dazu einerseits mit einem hochwertigen Lithium-Ionen-Akku und andererseits mit speziell gehärteten Klingen ausgestattet, die auch hart gekochtes Gemüse fein pürieren. [Jetzt ansehen](#)

Kochmixer Soup & Co. – Moulinex



Falls du es beim Kochen etwas komfortabler bevorzugst, kannst du mit dem kompakten Kochmixer das Gemüse perfekt getimed einfach in einem Gerät kochen und pürieren. Der Kochmixer wartet dazu mit 5 voreingestellten Programmen auf – unter anderem auch zum Dampfgaren. Für Smoothies, Cocktails oder Milchshakes kriegt er außerdem auch Eis klein.

Schöpflöffel TWIN Pure – Zwilling



Ein Schöpflöffel darf natürlich bei keinem Suppenliebhaber fehlen. Wichtig ist, dass die Kelle groß genug ist, um auch Einlagen mit aufnehmen zu können, und der Griff auch aus tiefen Töpfen noch herausragt. [Jetzt ansehen](#)

Suppenschalen Sunny Day – Thomas



Suppenteller müssen nicht immer breit und klassisch weiß sein. In kompakten Schälchen mit frischem Farbanstrich schmeckt's genauso gut. Beim Auslöffeln des letzten Suppenrests lassen sie sich außerdem besser halten. [Jetzt ansehen](#)

7 schicke Basics für die Suppenküche