

Ran an die Löffel: 20 heiße Wintersuppen für die kalte Jahreszeit



Kalte Tage verlangen nach einer heißen Suppe! Sie sind deine Retter in akuten Notsituationen wie gemeingefährlichem Niesel-Couch-Wetter, triefender Nase, plötzlichem Blitzeis und frostigen Eisfüßen. Damit jeder Zeit der passende, wärmende Retter in der Not parat steht, folgt hier die ultimative Liste der 20 renommiertesten Wintersuppen, die auch an eisigen Tagen in die Suppenschüssel vorrücken.

Ungarische Gulaschsuppe

Nichts ist an kalten, windigen Wintertagen in der Schüssel willkommener als eine klassische und vor allem extra heiße Gulaschsuppe. Mit Rindfleisch, frischer Paprika und einem Hauch Cayenne heizt einem das ungarische Original von innen schnell wieder ein. [Zum Rezept](#)



[Ungarische Gulaschsuppe](#)

Deftiger Kraut-Käse-Eintopf

Deftiger wird's nicht! Wenn Kraut, Kartoffeln, Möhren und verschiedene Käsesorten als Eintopf auf den Tisch kommen, gibt es keinen Zweifel mehr: der Winter ist im Anmarsch. Also schnell alles zusammenrühren und die kalte Jahreszeit willkommen heißen. [Zum Rezept](#)



[Kraut-Käse-Eintopf](#)

Wiringsuppe mit kleinen Hackbällchen

Hackbällchen gehören in die Suppe! Aber Achtung: Augen auf beim Suppenschmaus – wer nicht schnell genug zur Kelle greift und sich ein paar Kügelchen sichert, dem hat der Tischnachbar im Handumdrehen alle Bällchen zwischen Wirsing und Karotten weggeköpft. [Zum Rezept](#)

Ran an die Löffel: 20 heiße Wintersuppen für die kalte Jahreszeit



Wirsingsuppe mit Hackbällchen



Omas Kartoffelsuppe mit Wurst

Schnelle Spinat-Erbsen-Cremesuppe

Feierabendsuppe für Spinat-Freunde, Popeye-Fans und Erbsenzähler: Nach einem langen Tag ist die cremige Spinat-Erbsen-Suppe schnell gemacht und sorgt für gute Laune auf dem Löffel. Abgefüllt in Einmachgläser lässt sie sich auch in der nächsten Mittagspause perfekt löffeln. [Zum Rezept](#)



Spinat-Erbsen-Cremesuppe im Glas

Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch und Pastinake

Mit Rote Bete gibt's reichlich Farbe in der Suppenschüssel. Damit neben dem knalligen Äußeren, auch die inneren Werte nicht zu kurz kommen, dürfen Pastinake und Kokosmilch auch ihren Teil beitragen und die Suppe zu einer cremigen Köstlichkeit machen. [Zum Rezept](#)



Rote-Bete-Suppe mit Pastinake

Deftige Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Omas Suppenregel Nummer Eins: Eine deftige Bockwurst gehört in jede gute Kartoffelsuppe mit rein! Und weil es bei Omi ja bekanntlich immer am besten schmeckt, wird sich an diese Regel natürlich brav gehalten. [Zum Rezept](#)

Maronensuppe mit Bacon Relish

Maronen schmecken nicht nur geröstet auf dem Weihnachtsmarkt köstlich, sie machen auch in einer heißen Wintersuppe eine gute Figur. Als besonderes Extra gibt es einen Klecks Bacon Relish oben drauf – da tunkt man den Löffel doch gleich doppelt so gerne in die Suppenschüssel. [Zum Rezept](#)

Ran an die Löffel: 20 heiße Wintersuppen für die kalte Jahreszeit



Cremige Maronensuppe



Kürbis-Orangen-Suppe

Ribollita – Gemüsesuppe auf Toskanisch

Schon nach einem Löffel der würzigen Gemüsesuppe würde man wetten, man sei tatsächlich in der Toskana. Sellerie, Möhren, Kartoffeln, Tomaten, Bohnen und Basilikum – in diese Wintersuppe kommt das Beste, was die toskanischen Gemüsegärten zu bieten haben. [Zum Rezept](#)



Ribollita: Toskanische Gemüsesuppe

Cheddar-Kartoffel-Suppe mit Bacon

Wenn es kalt wird und diese Suppe auf den Tisch kommt, wird der Winter glatt zur neuen Lieblingsjahreszeit auserkoren. Gegen Cheddar, Kartoffeln und Bacon haben Frühlingsgemüse, Sommersalat und Herbstrisotto keine Chance. [Zum Rezept](#)



Kartoffelsuppe mit Cheddar und Bacon

Kürbis-Orangen-Suppe mit Zimt-Croûtons

Löffel für Löffel auf die kalte Jahreszeit einstimmen? Mit dieser cremigen Kürbissuppe für jeden Genießer ein Klacks. Während der Kürbis sich um die Farbe kümmert, sorgt die Orange für etwas Fruchtigkeit und die Zimt-Croûtons machen derweil heimlich Lust auf Weihnachten. [Zum Rezept](#)

Hühnersuppe mit Grünkohl

Mehr Grünkohl für die Hühnersuppe! So oder so ähnlich könnte die Forderung gelaute haben, die Kohlfreunde an die Suppenfraktion stellten. Das köstliche Resultat: eine heiße, würzige Winterkreation, die dem Namen Hühnersuppe alle Ehre macht. [Zum Rezept](#)

Ran an die Löffel: 20 heiße Wintersuppen für die kalte Jahreszeit



Hühnersuppe mit Grünkohl

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Käse-Croûtons

Eine gute Tomatensuppe kann alles. Wenn wie in dieser Schüssel auch noch Basilikum, Knoblauch und krosse Käse-Croûtons ein Wörtchen mitzureden haben, kann sie sogar noch viel mehr. Begeisterung verbreiten und Genießer glücklich machen ist da nur der Anfang. [Zum Rezept](#)



Tomaten-Basilikum-Cremesuppe

Thailändische Erdnussuppe mit Garnelen und Spinat

Worüber sich Garnelen so richtig freuen? Eine große Schüssel gefüllt mit cremiger Erdnussuppe, in der sie, nach einem mutigen Sprung, ihre Bahnen ziehen können. Mit Kokosmilch, Sojasauce und Sesamöl kommt echtes Thai-Feeling auf. [Zum Rezept](#)



Thailändische Erdnuss-Panang-Suppe

Schnelle Kokos-Curry-Glasnudelsuppe

Mit einer Asia-Suppe den verregneten Feierabend retten? Nichts leichter als das. Schnell ins Warme hüpfen, aus den nassen Klamotten schlüpfen und fix in die Küche huschen. Hähnchen mit Currypaste und Gewürzen anbraten, mit Kokosmilch aufgießen und mit Glasnudeln verfeinern. [Zum Rezept](#)



Kokos-Curry-Nudelsuppe

Marokkanische Kichererbsen-Linsen-Suppe

Linsen und Kichererbsen sind die neuen Stars unter den Hülsenfrüchten. Speziell im würzigen Eintopf mit marokkanischer Note sind sie bestens aufgehoben. Koriander, Kreuzkümmel und Gewürznelken machen die Wintersuppe zu einer runden Sache. [Zum Rezept](#)

Ran an die Löffel: 20 heiße Wintersuppen für die kalte Jahreszeit



Marokkanische Kichererbsen-Linsen-Suppe



Cremige Champignon-Rahm-Suppe

Cremige Rosenkohlsuppe mit knuspriger Chorizo

Es grünt so grün – fragt sich nur warum. Spinat? Grünkohl? Erbsen? Auch alles lecker, aber in dieser knalligen Suppe sorgt frischer Rosenkohl für die Farbe der Hoffnung. Damit auch der Geschmack stimmt, steuern gebratene Chorizo und Haselnussöl eine herzhaftere Note bei. [Zum Rezept](#)



Rosenkohlsuppe mit Chorizo

Möhrensuppe mit Thymian

Einmal Hände wärmen bitte - für die heiße Möhrensuppe ein Klacks. Aber auch in Sachen Aroma spielt die würzige Suppe dank süßen Möhrchen, frischem Thymian und Zitronengras in der obersten Geschmacksliga der Wintersuppen mit. [Zum Rezept](#)



Möhrensuppe mit Thymian

Cremige Champignon-Rahm-Suppe

Das ultimative Suppenvergnügen für Champignon-Fans und Pilz-Liebhaber: Diese Seelenschmeichler-Suppe verbindet einen Hauch Züricher Geschnetzeltes mit dem Geschmack von cremiger Pilz-Sahne-Sauce. Wohltuender Genuss zum Löffeln aus dem Suppenteller. [Zum Rezept](#)

Brokkolisuppe mit Ingwer und Sesam

Für ein fittes Immunsystem gibt es heute Brokkoli und Ingwer. Um auch den Kreislauf ordentlich auf Touren zu bringen, wird aus den Vitaminbomben einfach mal eine heiße Suppe gerührt und Löffel für Löffel vertilgt – das beweist: Genießen hält gesund. [Zum Rezept](#)

Ran an die Löffel: 20 heiße Wintersuppen für die kalte Jahreszeit



Brokkolisuppe mit Ingwer

Heiße Hühnersuppe – Omas Original

Sieger in der Kategorie Lieblingsessen ist ... die Hühnersuppe. Herzlichen Glückwunsch! Mit viel Liebe und Leidenschaft von den besten Omas und Mamas der Welt gekocht und mit knackigem Gemüse verfeinert, hat sie sich den Wintersuppen-Ehrenpreis redlich verdient.

[Zum Rezept](#)



Omas Hühnersuppe