

Suppen – Gedanken-Netz

(allegemeines zur [Suppe](#)) - = Beschreibung

Dazu auch – Verarbeitung / Rezepte / Industrielle Erzeugung (Suppenindustrie)

Handel mit Suppen / Werbung für Suppen /

Qualität – ernährungsphysiolog Bedeutung /

Ernährungskultur – Menu / Reihenfolge / Image

Suppen Zubehör – Suppentopf / Suppenteller / Suppenlöffel / Suppen-Redensarten

Digitale Bibliothek – Band 42 – Redensarten

Briefmarken

Dimension Mensch / wer isst Suppen – Säuglinge \_ Alte / Verzehrsdaten / NVS

Raum Dimension – in welchen Ländern, regionen werden Suppen gegessen (even – Briefmarken Links)

Zeit-Dimension / Geschichte der Suppen / Suppen-Museum

Kommunikation – Sprache / Redewendungen / Bücher / Kochbücher

„Der Suppenkaspar“

[Suppe und Briefmarken](#)

Noch älter eventuell - Suppe / Grubenkochen - / wasser – darein – heiße Steine

(Kenner – der Suppengeschichte ) – [Fritz Ruf](#) – Knorr-Heilbronn

Suppe ist entweder eine Vorspeise / 1,Gang / oder auch ein Hauptgericht – dann dicker – EINTOPF

## Suppe (Begriffsklärung)

**Suppe** bezeichnet

eine flüssige Nahrung, siehe [Suppe](#)

umgangssprachlich unsichtiges Wetter, vor allem [Nebel](#) (*dicke Suppe*)

und ist der Name von folgenden Personen

[Frederick Suppe](#), amerikanischer Wissenschaftstheoretiker

[Hannelore Suppe](#) (\* 1943), deutsche Leichtathletin

[Franz von Suppé](#) dagegen schreibt sich korrekt mit einem Akzent auf dem e

# Suppe



Dieser Artikel beschreibt Suppe als eine Speise; zu weiteren Bedeutungen siehe [Suppe](#) (Begriffsklärung).



Suppe mit Rindfleisch, Gemüse und Gerste

**Suppe** (von *mhd.*: *supfen*, „trinken“) bezeichnet eine gewöhnlich warme, flüssige bis dünnbreiige [Speise](#), die in der Regel aus [Wasser](#), [Gemüse](#), [Fleisch](#), [Fleischextrakten](#), [Fetten](#), [Gewürzen](#), [Kochsalz](#) und weiteren Zutaten hergestellt wird. Ferner werden dem meist als [Vorspeise](#) servierten Gericht zusätzliche Bestandteile wie [Suppeneinlagen](#) beigefügt. Es wird im Allgemeinen zwischen klaren und gebundenen Suppen unterschieden.

Ursprünglich waren Suppen ein vollwertiges Gericht, das als Grundlage stets Fleisch, [Geflügel](#), [Wild](#) oder [Fisch](#) enthielt. Sämtliche mit der Bezeichnung Suppe versehenen Speisen sind in ihrer heutigen Form neueren Ursprungs und lassen sich nicht weiter als bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts zurückführen.<sup>[1]</sup>

## Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

1 Einteilung

- 1.1 Klare Suppen (Consommés)
- 1.2 Gebundene Suppen (Potages liés)
- 1.3 Eintöpfe
- 1.4 Kaltschalen

## 2 Geschichte

- 2.1 Ursprung und frühe Entwicklungen
- 2.2 Suppen in der mittelalterlichen Küche
- 2.3 Erste Verfeinerungen der Suppe
- 2.4 Die Suppe als Mahlzeit bei Hofe
- 2.5 Infragestellung und Verfeinerung der Suppe
- 2.6 Die modernen Suppen

## 3 Regional- und Nationalsuppen

- 3.1 Europa
- 3.2 Asien
- 3.3 Amerika

## 4 Etymologie

## 5 Sitten

- 5.1 Servieren der Suppen
- 5.2 Verzehr der Suppe

## 6 Quellen und weiterführende Informationen

- 6.1 Literatur
- 6.2 Einzelnachweise

## 7 Weblinks

# Einteilung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Einteilung der Suppen erfolgt gewöhnlich in zwei große Klassen, in die klaren Suppen und die gebundenen Suppen. Neben dieser allgemein akzeptierten Klassifikation gibt es weitere verschiedene Untergliederungen, die sich nach der Zubereitung der Suppe richten. Diese Unterteilungen der klaren und gebundenen Suppen wurden von verschiedenen Verfassern erstellt, weswegen es keine allgemeingültige Unterteilung gibt. Im Hinblick auf die besonders seit dem 20. Jahrhundert stark erweiterte Vielfalt an Suppen treten häufig erweiterte Zuordnungen auf, wonach sich beispielsweise **Eintöpfe** und **Kaltschalen** als eigenständige Klassen etabliert haben. Diese von der traditionellen Einteilung abweichenden Kategorisierungen richten sich dabei nicht nur ausschließlich nach der Zubereitung der einzuteilenden Suppen, so dass eine Suppe mehreren Kategorien zugeordnet werden kann.

## Klare Suppen (Consommés) [\[Bearbeiten\]](#)



## Hühnersuppe

Die klaren Suppen umfassen die **Brühen**, Kraftbrühen und doppelten Kraftbrühen. Unter Anwendung von erhitztem Wasser werden Extraktivstoffe von Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, **Schalentieren**, **Schildkröten** oder dergleichen entzogen und der Suppe zugeführt. Das Verhältnis zwischen festen Bestandteilen und Brühe beträgt etwa eins zu fünf, bei Kraftbrühen ist der Feststoffanteil etwa doppelt so hoch. Klare Suppen regen den Magen an und haben weniger eine nährnde Wirkung, weshalb diese auch bei Diäten empfohlen werden.

Die Bezeichnung *Consommé* ist ein französischer Küchenausdruck, der allerdings in Frankreich unbekannt ist. Es gibt zu jenem Ausdruck in keiner anderen Sprache ein entsprechendes Äquivalent, weshalb dieser Begriff auch in den Sprachschatz anderer Sprachen aufgenommen wurde. Nach L. F. Jungius, preußischer Küchenmeister und Verfasser eines Küchenlexikons, wäre die treffendste deutsche Umschreibung *Doppelbrühe*. Dies entspringt aus der Tatsache, dass die *Consommé* ursprünglich eine gehaltvolle Brühe benannte, die aus der Zubereitung von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder Geflügel hervorging.

Eine der bekanntesten Brühe ist die Rinderbrühe, auch Rindssuppe oder **Bouillon** genannt. Weitere bekannte Brühen sind Hühnerbrühe, Gemüsebrühe, klare **Fischsuppe** und klare **Ochenschwanzsuppe**. Sie bilden die Basis für klare Suppen mit Einlagen und weiteren Zutaten wie **Grießnockerlsuppe**, **Backerbsensuppe**, **Leberknödelsuppe**, **Frittatensuppe**, **Leberspätzlesuppe**, **Nudelsuppe**, **Reibgerstelsuppe**, **Schinkenschöberlsuppe**, thüringer **Schnippelsuppe** und **Zwiebelsuppe**.

## Gebundene Suppen (**Potages liés**) [\[Bearbeiten\]](#)

Die gebundenen Suppen bezeichnen sämtliche Suppen, die mit einem **Bindemittel** zubereitet werden. Sie umfassen nach **Auguste Escoffier** die fünf Unterklassen der Püreesuppen (*Purées*, *Coullis* und ***Bisques***), der Creme- oder Rahmsuppen (*Crèmes*), der Samt- oder Schleimsuppen (*Veloutés*), der gebundenen Kraftbrühen und der unveränderlichen Spezialsuppen, die von mehreren Arten abstammen.

Püreesuppen bezeichnen Suppen, die ohne **Mehlschwitze** (*Roux*) verdickt werden, wenn sie mehlig-zutatenhaltige Gemüsesorten, die nicht selbst als Bindemittel dienen können, als Basis der Püreesuppe verwendet, so werden diese unter Zuhilfenahme von **Reis**, gebackenem Brot bzw. **Croûtons** oder mehlig-zutatenhaltigen Substanzen wie **Kartoffeln** oder **Bohnen** verdickt.

Reis gilt als Bindemittel für Pürees mit Geflügel, Schalentieren oder bestimmten Gemüsen. Kräutersuppen und jene von wasserhaltigen Gemüsen werden durch Kartoffeln gebunden, Wildpürees durch **Linsen**. Croûtons werden für Pürees der alten Küche als Bindung verwendet, da Brotkrusten das bedeutendste Bindemittel der alten Küche waren. Pürees weißer Bohnen, Linsen sowie der Kartoffel brauchen kein gesondertes Bindemittel, da ihre Hauptbestandteile eine gute Bindung besitzen, was auf den hohen Stärkegehalt zurückzuführen ist. Verfeinert wird die Püreesuppe mit Fleischbrühe, seltener mit **Milch**, keinesfalls jedoch mit **Sahne** oder rohem **Eigelb**.

Die Püreesuppen werden nach Escoffier nochmals in Purées, Coulis und Bisques untergliedert. In nachfolgenden Werken zur Kochkunst haben sich teilweise die Coulis und Bisques als eigenständige Gruppen neben den Purées etabliert. Die Purées bezeichnen im Gegensatz zur ursprünglichen Bezeichnung der Erbsensuppe eine Vielzahl von Suppen und Breien mit verschiedenen Substanzen.

Bei Coulis erfolgt die Zubereitung nur mit Geflügel, Wild oder Fisch. Neben Velouté gilt Reis oder Brot als Bindung für Coulis mit Geflügel. Wild-Coulis werden dagegen abhängig vom Geschmack mit schwarzen oder roten Bohnen, Linsen oder Kastanien gebunden. Ebenfalls kann ein wenig Espagnole, eine braune Grundsauce, beigefügt werden. Brot, besonders Croûtons, binden Coulis mit Fisch. Helle Coulis werden mit Sahne und Eigelb verfeinert, dunkle, die mit Brot gebunden wurden, mit Sahne. Mit Bohnen, Linsen oder **Kastanien** gebundene dunkle Coulis werden dagegen lediglich mit **Butter** verfeinert.

Die Bisques sind eine besondere Art der gebundenen Suppen, die mit **Krustentieren** oder Schalentieren zubereitet sind. Ende des 19. Jahrhunderts bezeichneten sie in den europäischen Küchen lediglich die Krebsuppen. Da in Amerika Schalentiere preisgünstig in guter Qualität zu erwerben waren, wurden dort die Bisques mit denselben zubereitet. Ranhofer servierte als erster Chefkoch Bisques mit Austern und anderen Schalentieren. Der Name stammt wahrscheinlich vom französischen *Biscotte* (**Zwieback**), der, ebenso wie Reis oder Fisch-Velouté, zum Binden der Suppe benutzt wird. Entweder Butter oder Sahne vollenden die Bisque.

Schleimsuppen werden Suppen genannt, die mit Hilfe von **Getreiden** wie **Reis**, **Gerste**, **Hafer** oder Mehlschwitze gebunden werden. Die Grundlage der Suppe ist Geflügel, Fisch, Wild oder Gemüse und wird in gebundener Brühe gekocht. Seltener wird der geschmacksbildende Hauptbestandteil zu Brei gekocht und anschließend mit Brühe vermischt sowie gekocht. Sahne, rohes Eigelb und Butter vollenden die Schleimsuppen.

Creme- oder Rahmsuppen bezeichnen Suppen, die durch Getreide wie Reis, Gerste, Hafer oder Mehlschwitze gebunden werden. Die Grundlage der Suppe ist Geflügel, Fisch, Wild oder Gemüse, das in Milch gekocht wird. Zur Verfeinerung sollte nur Sahne dienen.

## Eintöpfe [\[Bearbeiten\]](#)

**Eintöpfe** werden oftmals als eigenständige Gruppe neben den Suppen angesehen, jedoch in der Fachwelt als Untergruppe der Suppen gezählt. Der Eintopf charakterisiert sich dadurch, dass mehrere Zutaten in einem Topf auf Basis von Wasser gegart werden. Es finden sich gewöhnlich als Hauptbestandteile mehrere Gemüsearten, Kartoffeln oder Reis, Hülsenfrüchten oder Teigwaren, zudem besteht die Möglichkeit der Zubereitung mit oder ohne Fleisch, Wurst und Fisch. Durch seine sättigende Wirkung wird der Eintopf oftmals als vollwertiges Gericht angesehen.

## Kaltschalen [\[Bearbeiten\]](#)

**Kaltschale** sind gekühlte Suppen, welche vor allem im Sommer anstelle der herkömmlichen Suppe serviert wird. Auch können sie als **Nachspeise** fungieren. Anhand der Grundzutaten unterscheidet man sie in die Typen *Milchkaltschalen* mit Milch, Buttermilch, Sauermilch oder Joghurt, *Obstkaltschalen* mit Obst, Obstmark oder Obstsaft und *Rohkostkaltschalen* mit rohem Gemüse und Salaten als Grundlage.

## Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Die Suppe nahm im Lauf ihrer Geschichte unterschiedliche Bedeutungen als Nahrungsmittel der ärmeren Bevölkerung, als Frühstücksspeise, als Eröffnung von großen Menüs und als klassische Mahlzeit für erkrankte Menschen an. In ihrer gesamten Entwicklung veränderte sich die Suppe in ihren Zubereitungen recht stark, von ihr leiten sich sämtliche Breie, Eintöpfe, Brühen und Saucen ab. Den überlieferten Rezepten folgend könnte man die Blütezeit der Suppe auf die **Spätrenaissance** und den **Barock** festlegen.<sup>[2]</sup>

## Ursprung und frühe Entwicklungen [\[Bearbeiten\]](#)

Die Ursprünge der Suppe sind in der **Steinzeit** zu suchen, als **breiartige** Speisen in wasserfesten Kochsäcken zubereitet und verzehrt wurden. Tongefäße, zwischen 9.000 und 7.000 v. Chr. erfunden, förderten die Entwicklung dahingehend, dass von nun an in einem festen Behälter Wasser, Getreide und verschiedene weitere Zutaten gekocht werden konnten. Nach Überlieferungen wurden vor ca. 6.000 Jahren in **Mesopotamien** erste Suppen gekocht. Von dort verbreiteten sie sich weiter nach Ägypten, daraufhin nach **Griechenland** und anschließend in das **Römische Reich**. Weitere Verbreitung fand die Suppe in den eroberten Gebieten der Römer. Archäologische Funde wie Suppentöpfe aus Stein und Holzteller datieren den Verzehr der ersten Suppen in Mitteleuropa vor 5.000 Jahren. Die ersten Suppen reicherte man oftmals mit Brot, Fladen oder

Klößchen an. Diese stärke- und eiweißreichen Teigwaren machten mit dem Suppengemüse, das Mineralstoffe und Vitamine enthält, die Flüssignahrung zu einem vollwertigen Gericht. Diese dickflüssigen Zubereitungen wurden mit den bloßen Händen verspeist, bevor Muschelschalen oder Holzlöffel diese Funktion übernahmen.



Porridge in Milch

Zu den frühen Entwicklungen der Suppe sind Getreideschrotbreie als warme Frühstücksmahlzeit zu zählen, von denen die heutige **Hafergrütze** und der **Porridge** Zeugnis ablegen. Diese Breie mit Hülsenfrüchten waren im antiken Griechenland, im Römischen Reich und bei den **Germanen** gleichermaßen die Grundlage der Suppen. Die Römer würzten diese Gerichte mit **Garum**, einer Würzsauce. Die **Inkas** bereiteten ihre Suppen oftmals mit **Quinoa**, den Samen eines Gänsefußgewächses zu. Man würzte diese Zubereitungen mit **Chili**. In China kennt man seit über 2.000 Jahren die **Reissuppe**, die Herstellung von **Reisnudeln** lässt sich dort bis in die **Han-Dynastie** um das Jahr 200 zurückverfolgen. Gemüsebrühen verdickte man in Indien mit einer Substanz ähnlich dem Reismehl. Auf dem amerikanischen Kontinent aß man nach Bilderhandschriften Maisfladen, die als Hauptbestandteil der Nahrung der dortigen Bevölkerung gesehen werden. Im **alten Ägypten** bereite man Fleischartöpfe mit Geflügel oder anderem Fleisch und dicken Bohnen, Linsen oder Erbsen zu.

## Suppen in der mittelalterlichen Küche [Bearbeiten]

Zu Zeiten des Mittelalters hatten in Europa dicke Suppen und Muse neben Wein und Milch oftmals die Funktion des warmen Frühstücks. Die Suppe sollte möglichst dickflüssig sein, da sie nach der damaligen Ansicht umso besser wäre. Auch wurden in reicheren Haushalten Suppen zum Abendbrot gereicht, obgleich eine allgemeine Speisenfolge nicht festgelegt war. Ein Gang umfasste stets das Auftischen mehrerer Gerichte, Suppen wurden dabei zum Schluss eines Ganges serviert.

In Nordeuropa baute man im frühen Mittelalter vornehmlich Gerste, Hafer und Roggen an, welche dem milden Klima angepasst sind. Das Getreide, besonders Hafer, schrotete man nach der Ernte und verkochte dies mit Salzwasser zu einem

Brei, ähnlich dem heutigen [Porridge](#). Diese Breie waren die täglichen Hauptmahlzeiten der [Normannen](#). Im Hochmittelalter waren in der italienischen Küche Fleischstücke in dickflüssiger Tunke bekannt. Den Suppen gab man oftmals durch [Honig](#) und verschiedenste Gewürze eine besondere Note.

## Erste Verfeinerungen der Suppe [\[Bearbeiten\]](#)

Mit der [Renaissance](#) traten modernere Formen der Suppen auf und wurden kontinuierlich verfeinert. So war eine Fleischbrühe oftmals deren Grundsubstanz, die wahlweise mit Eiern, Mandelbrei oder Brotkrumen verdickt wurde. Die Zubereitungen entsprachen mit den Fleischzugaben und Gemüse dem heutigen Eintopf. In Menüaufstellungen fehlten Suppen in Italien bis zum 18. Jahrhundert recht selten. Breie und Pürees aus Getreide und Gemüse lehnte dagegen die italienische Küche für solche Anlässe ab, da diese die Hauptmahlzeiten der ärmeren Bevölkerung darstellten.



Pot-au-feu

Im 16. Jahrhundert wurde die französische Küche durch die toskanische beeinflusst, dabei entwickelte sich aus der [Minestrone](#) der [Pot-au-feu](#), ein Eintopf, der neben Wasser Fleisch und Gemüse beinhaltet. Das Gericht gehört zu den Vertretern, welche die alte Küche überlebt haben und von derselben eine ungefähre Vorstellung geben. Der letzte bedeutende französische Küchenchef der Renaissance, [François-Pierre de La Varenne](#), beschreibt in seinem 1651 veröffentlichtem Werk *Le cuisinier François* zahlreiche leichte Speisen. Als Liebhaber der Saucen entwickelte Varenne die *Boullion Roux*, die blonde Mehlschwitze, welche daraufhin zur Grundlage sämtlicher weißen Saucen avancierte. Auch finden sich in seinem Kochbuch erste Cremesuppen, so die Blumenkohl- und Spargelcremesuppe.

Wie auch in anderen Ländern Europas war auch die deutsche Küche gespalten. Die ländlichen Bewohner kannten eher einfache Suppengerichte wie [Erbsbrei](#) oder zu Festtagen Brühe mit Brotkrumen und Gemüse. Dagegen entwickelte sich in den Städten und an den Residenzen des Adels eine Esskultur, die auch auf die Suppen Einfluss nahm. Im 16. Jahrhundert kannte man in Deutschland beispielsweise Fleischbrühe mit Spargel, seit dem ausgehenden 16. Jahrhundert wandte man sich stärker der französischen Küche zu.<sup>[3]</sup>

## Die Suppe als Mahlzeit bei Hofe [\[Bearbeiten\]](#)



Die **Olla podrida**, ein opulenter Eintopf mit Rind, Lamm, Schinken, Geflügel und Gemüse galt zunächst als bäuerliches Festessen in **Kastilien**, welches am Anfang des 16. Jahrhunderts Eingang in die französische Küche fand. Im 16. Jahrhundert wurde sie auch in die Speisepläne am Hofe der **Bourbonen** aufgenommen. Da die politischen Beziehungen zwischen der spanischen und österreichischen Linie der **Habsburger** bis in das 17. Jahrhundert hinein eng war, herrschte auch am Wiener Hof die spanische Etikette. Ende des 16. Jahrhunderts ging die auch als *Oille*, *Ollea* oder *Spanischer Suppentopf* bezeichnete Suppe in die österreichische Küche über.

Obwohl sich bereits im 17. und 18. Jahrhundert die Suppen in erheblichem Maße verbesserten, waren sie dennoch oftmals mit zahlreichen Einlagen versehen, was sie recht gehaltvoll machte und weshalb diese aus gegenwärtiger Sicht als Vorspeise nicht geduldet würden.<sup>[4]</sup> Bei der Verfeinerung der Suppe und der Aufnahme dieser neuen Theorie nahm **Marie-Antoine Carême** deutlichen Einfluss.

## Infragestellung und Verfeinerung der Suppe [\[Bearbeiten\]](#)



Graf Rumford, Erfinder der Rumfordsuppe

**Benjamin Thompson**, *Graf Rumford*, erfand 1795 noch zur sparsamen Massenversorgung von Soldaten, Bettlern und Arbeitslosen einen neuartigen Eintopf, welcher nach ihm **Rumfordsuppe** genannt wird. Der Zweck der Massenversorgung brachte der Suppe wieder den Ruf eines Gerichts der verarmten Bevölkerung ein. Im **19. Jahrhundert** fand diese Suppe in verfeinerter Form international Eingang in bürgerliche **Kochbücher**.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts stellten sich Fachleute der Gastronomie die Frage, ob das Servieren von Suppen bei Menüs gestattet oder unterlassen werden sollte, was zu einer kontroversen Diskussion führte. Begründet wurde das Auftragen von Suppe mit der angenehmen Anregung des Magens. Der bekannte Gastrosoph **Grimod de la Reynière** plädierte für die Suppe mit dem Ausspruch: „Die Suppe ist in einem Diner, was das Portal oder der Eingang einem Gebäude, was so viel sagen will, dass sie ahnen lässt, was noch folgt, ungefähr wie die Ouverture einer Oper.“<sup>[4]</sup>

Die Gegner argumentierten, dass Suppen zu Beginn eines Menüs zu sehr sättigen und es daher unmöglich wäre, sich an den darauffolgenden Speisen zu erfreuen und diese zu genießen. Dies lag auch an dem Umstand, dass zu jener Zeit gewöhnlich Suppen eine höhere Menge an Einlagen hatten, Brühen waren gänzlich unbekannt. So sprach sich unter anderem der Feinschmecker **Marquis de Cussy** gegen die Suppe anhand des Vergleichs derselben mit dem Prolog eines Buches aus. Er stellte dabei Behauptung auf, dass ein gutes Buch keiner Vorrede bedarf wie ein gutes Essen keiner Suppe.<sup>[4]</sup> Die Opponenten unterlagen, als sich das speisende Publikum im Laufe der Zeit für das Servieren von Suppe entschied.

Im weiteren Verlauf vereinfachten sich die Rezepte dahingehend, dass die Suppen weniger Einlagen enthielten und für große Menüs bekömmlicher wurden. Hierin spielt auch der zunehmende Einfluss der französischen Küche, welche die Verfeinerung der Rezepturen anstrebte. So sollte eine richtige Einteilung als Charakteristikum eines Menüs erreicht werden, die den Gast fortschreitend im Appetit befriedigen sollte. So sind die modernen Suppen lediglich ein vereinfachtes Muster früherer Suppen, welche die alte Küche überlebten, oder erst seit dem 19. Jahrhundert neu erfundene Kreationen.

Mit der Verfeinerung der Suppen und ihrem Aufstieg überwiegend durch die französische Küche kam es zu zahllosen unterschiedlichen Suppenbezeichnungen, die den Gast jedoch nicht über die Zubereitung und Beschaffenheit einer Suppe aufklärte. So versuchte man in Fachkreisen eine Einteilung der Suppen zu erstellen. Diese Aufgabe führte zu verschiedensten Entwürfen von Klassifizierungen der Suppen, wobei bis heute lediglich die Trennung zwischen klaren und gebundenen Suppen allgemein anerkannt ist.

## Die modernen Suppen [\[Bearbeiten\]](#)



Verschiedene Instantsuppen

Aufgrund der Tatsache, dass viele Speisen aus Übersee seit dem 20. Jahrhundert auch in der westlichen Welt preisgünstig verfügbar waren, erweiterte sich auch das allgemeine Nahrungsangebot. Ebenfalls ging mit dieser Internationalisierung die Übernahme fremdländischer Suppenrezepte einher. Zahlreiche exotische Suppen und **Kaltschalen** bereichern seitdem das Angebot im Bereich der Suppengerichte. Dies brachte erneute Schwierigkeiten bezüglich der Abgrenzung und Einteilung der Suppen, da die neuen Gerichte nicht in die bisherigen Schemata passten.

Des Weiteren entwickelte sich mit dem ausgehenden 19. Jahrhundert die **Instantsuppen**, zu denen Justus von Liebig's **Fleischextrakt**, Johann Heinrich Grüneberg's **Erbswurst**, der **Brühwürfel** sowie Nebenprodukte wie Maggis Leguminosenmehl und die *Maggi-Würze* gezählt werden. Diese Produkte der Lebensmittelindustrie wurden ursprünglich zur preisgünstigen Versorgung der ärmeren Bevölkerung und des Militärs hergestellt. Die Suppen aus industrieller Herstellung nahmen im 20. Jahrhundert zunehmend eine wichtige Rolle ein, da damit in kurzer Zeit Flüssiggerichte aufgebriht werden konnten. Dies war ein wesentlicher Vorteil gegenüber der oft stundenlangen Zubereitung konventioneller Suppen.

In den USA entwickelten sich auch so genannte **Suppenbars**, die lediglich Suppen anbieten. In den folgenden Jahren fand die Idee auch in anderen westlichen Ländern Anklang, so dass mittlerweile in allen größeren Städten Europas Suppenbars zu finden sind.

## Regional- und Nationalsuppen [\[Bearbeiten\]](#)

Als Regionalsuppen werden jene Suppen bezeichnet, die ursprünglich in einer bestimmten Region bekannt waren. Dagegen sind Nationalsuppen Suppen, die als typische Besonderheit einer Nation zugeordnet werden. Regional- und Nationalsuppen bedienen sich gewöhnlich den vorhandenen Zutaten der Region bzw. Landes.

### Europa [\[Bearbeiten\]](#)



Erbsensuppe

Zu den deutschen Regional- und Nationalsuppen zählen auch einige, die auch im angrenzenden Ausland oft serviert werden. So ist die für Bayern typische **Leberknödelsuppe**, eine klare Brühe mit einem Leberknödel, auch ein Nationalgericht Österreichs. Auch die **Erbsensuppe** ist in zahlreichen Ländern mit nur geringen Unterschieden von der deutschen Variante vertreten. Die **Ochenschwanzsuppe**, als klare Brühe wie als gebundene Suppe bekannt, gilt als typisch deutsches Gericht. Eine für den norddeutschen Raum bekannte Speise ist die **Aalsuppe**, welche besonders durch ihre Hamburger Variante zu Ruhm kam. Der **Pichelsteiner Eintopf** wird auf Grund dessen kurzer Zubereitungsdauer oft in Großküchen zubereitet. Weitere eher regional bekannte Suppengerichte sind die **Badische Schneckensuppe**, die **Hochzeitssuppe** mit

deren **Variante aus Hadeln**. Nicht nur in Sachsen und in der Pfalz ist die **Kartoffelsuppe** verbreitet.

In der **österreichischen Küche** werden neben der Leberknödelsuppe die in vielen Ländern Mitteleuropas bekannte **Frittatensuppe**, die Grießnockerlsuppe und die Wiener Rindsuppe als Nationalsuppen bezeichnet. Regionale Gerichte Österreichs sind unter anderem die Tiroler Speckknödelsuppe, Steirische und Kärntner **Klachelnsuppe**, Kärntner **Kirchtagssuppe** und die Steirische **Flecksuppe**. Besonders beliebt sind in der österreichischen Küche Mehlspeisen als Suppeneinlagen wie Frittaten, **Knödel**, **Schöberl**, **Nockerln**, **Strudel** und **Nudeln**. Auch hat die die österreichische Küche teilweise Traditionen der Gebiete der früheren österreichisch-ungarischen Monarchie übernommen. So ist auch die aus Ungarn stammende **Gulaschsuppe** in Österreich recht verbreitet.

Zu den Suppen der Schweizer Küche sind die **Basler Mehlsuppe**, ein Gericht der **Basler Fasnacht**, **Busecca**, eine auch in Norditalien bekannte **Kuttelsuppe**, und die **Bündner Gerstensuppe**.

**Waterzooi** ist ein bekannter Eintopf der **belgischen Küche**, welcher mit Fisch oder Hühnerfleisch und verschiedenen Gemüsesorten zubereitet wird. In den Niederlanden wird die Erbsensuppe als **Snert** bezeichnet.



Gazpacho

Die **französische Küche** hat die weltberühmte Marseiller Fischsuppe **Bouillabaisse** als Nationalgericht hervorgebracht. Daneben gibt es weitere Regionalsuppen wie die aus **Okzitanien** stammende Zwiebel-/Knoblauchsuppe **Tourin** und die **Pariser Zwiebelsuppe**, die provenzalische **Soupe au pistou**, die **Garbure** aus dem Südwesten des Landes und die in der Normandie bekannte **Soupe à la graisse**.

Die **spanische Küche** ist für ihr Nationalgericht **Gazpacho**, ein kalte Suppe, bekannt. Daneben gelten die zahlreiche reichhaltige, bodenständige Eintopfgerichte mit Hülsenfrüchten wie **Alubias**, ein Bohneneintopf, **Cocido de Garbanzos**, ein Kichererbseneintopf, die **Fabada Asturiana**, ein Bohneneintopf, **Lentejas**, ein Linseneintopf, als weit verbreitet.



## Borschtsch

Russische Suppen können oftmals mehreren Ländern zugeordnet werden. So ist die russische und ukrainische Gemüsesuppe **Borschtsch** auch in Polen unter dem Namen *Barszcz* bekannt. Die **Soljanka** ist gleichermaßen Teil der **russischen Küche** und der **ukrainischen Küche**, die auch noch die dazu ähnlichen Suppen *Kapustnjak*, eine Kohlsuppe, und *Rassolnik* kennt. Bekannte Suppen sind auch **Ucha**, eine Fischsuppe und **Schtschi**, eine Kohlsuppe. Zu den Suppen werden Roggenbrot und gefüllte **Piroggen** gegessen. Gleichermäßen in Russland wie in der Ukraine bekannt ist die kalte Suppe **Okroschka**, die oft im Sommer serviert wird. Sie wird zubereitet aus **Kwas**, einem mit Bierhefe zubereitetem alkoholfreiem Getränk.

Neben der Rote-Bete-Suppe *Barszcz* gehört auch **Żur**, eine säuerliche Getreidesuppe mit gekochten Eiern, Kartoffeln und Wurst zu den typischen Gerichten der **polnischen Küche**. Daneben gibt es die Salzgurkensuppe **Ogórkowa**, die Graupensuppe **Krupnik**, die Sauerkrautsuppe **Kapuśniak** und **Botwina**, eine weitere Suppe Rote-Bete-Pflanzen, die jedoch jungen Alters sind. Auch Kaltschalen haben in Polen Tradition. Unter diesen erfreuen sich Fruchtsuppen großer Beliebtheit, wie etwa die traditionelle Heidelbeersuppe.

In Ungarn gehört die **Gulaschsuppe** und die pikante Fischsuppe **Halászlé** mit ihren Variationen *Bajaer Fischsuppe* mit Fadennudeln und *Szegedi halászlé*, der Szegediner Fischsuppe, zu den berühmtesten Gerichten des Landes.

## Asien [\[Bearbeiten\]](#)



## Misosuppe

In Fernost sind zahlreiche **Nudelsuppen** verbreitet. So enthalten die in Japan bekannten **Ramen**, **Udon** oder **Soba** neben Nudeln stets eine Vielzahl weiterer Suppeneinlagen und werden meist als Hauptgericht serviert. Eine leichtere Vorspeisensuppe ist das japanische **Nationalgericht Miso**suppe. Auch ist das Eintopfgericht **Nabemono** mit seinen vielfältigen Variationen wie **Sukiyaki**, **Shabu-Shabu** oder **Chanko-nabe** bekannt.

In China ist neben der Reismudelsuppe auch die Reissuppe seit Jahrtausenden bekannt und wird in **Garküchen** in großen Mengen zubereitet.



Tom yam gung (ต้มยำ)

Die **koreanische Küche** umfasst Suppengerichte wie **Galbi chim**, ein Eintopf mit dicker Rippe, Maronen, Karotten, Rettich. Auch sind die Maultaschensuppe **Mandu guk**, die **Fischsuppe Maeun tang** und **Sundubu chige**, eine Suppe aus **Tofu**, verbreitet

Zu den bekanntesten Gerichten Thailands gehört **Tom Yam**. Diese würzige, sauer-scharfe Suppe wird mit **Fischsauce**, **Schalotten**, **Zitronengras**, **Limonensaft**, **Galangal**, **Tamarinde** und vielen **Chillies** gewürzt. Traditionell wird das Gericht zu Reis mit verschiedenen Einlagen, wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten zubereitet.

Eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe ist **Phở**, die mit weißen Reismudeln in klarer Rinderbrühe mit dünnen Rindfleischstücken zubereitet wird und auch Hühnerteile wie Brust, Bein, Herz oder Leber enthält. Garniert wird der Teller mit Bestandteilen wie grünen Zwiebeln, weißen Zwiebeln, Korianderblättern, Minze, Basilikum, Zitrone oder Sojabohnensprossen.

**Mulligatawny** ist eine stark gewürzte Hühner-Tomaten-Suppe, die **indischer** Herkunft ist. Neben **Curry** und **Muskatnussblüten** werden dazu oft Gemüsestreifen, Nüsse und Reis verarbeitet.

**Amerika** [\[Bearbeiten\]](#)



Zubereitung von Locro in Argentinien

Die **US-amerikanische Küche** zählt **Gumbo** zu ihren Gerichten. Das würzige Eintopfgericht der **Südstaatenküche** bzw. der **Cajun-Küche** geht vermutlich auf die französischen Fischsuppe Bouillabaisse bzw. das Cassoulet zurück, die die französischen Einwanderer mit nach Amerika brachten und an die lokal verfügbaren Zutaten anpassten. Auch das **Brunswick Stew** ist ein traditioneller Eintopf der US-amerikanischen Südstaaten. Die auf Tomate basierende Suppe hat regional sehr unterschiedliche Rezepte. Die Bezeichnung **Clam chowder** umfasst einige Muschelsuppen mit Milch als Grundzutat, die in vielen Teilen der USA mit unterschiedlichen Variationen verbreitet sind.

Ein weit verbreitetes Gericht in Südamerika ist **Locro**, ein Eintopf, welcher aus der Zeit vor der spanischen Kolonisation stammt. Er besteht aus vielfältigen Zutaten, hauptsächlich aus Maiskörnern, verschiedenen Arten von Würstchen, Fleischstückchen und Tomaten und ist meist pikant gewürzt. Die **brasilianische Küche** kennt regional verschiedene Suppen. So ist im Südosten des Landes **Feijoada**, ein Bohneneintopf mit verschiedenen Fleischarten, verbreitet. Im Nordosten Brasiliens ist **Moqueca**, ein Eintopf mit Fisch und/oder Krebsen, verbreitet. Mit den zahlreichen Variationen der Moqueca wurde der portugiesische Fischeintopf Peixada durch afrikanische Rezeptur, brasilianische Zutaten wie Palmöl und Kokosnuss sowie auch importierte Früchte wie die indische Kassava zum brasilianischen Fischtopf umgeformt.

Die ecuadorianische **Sopa de Pene** wird mit dem Penis eines Bullen zubereitet. Die Suppe wird im Sommer und frühen Herbst verspeist. Eine weitere Suppe aus Ecuador ist **Fanesca** mit Kabeljau. Ein traditionelles **mexikanisches** Gericht ist die scharfe Kuttelsuppe **Menudo**.

## Etymologie [\[Bearbeiten\]](#)

Das Wort „Suppe“ geht letztlich auf das **westgermanische** \**supp(j)* zurück, das ursprünglich „eingebrocktes Brot“ oder eine breiige Speise bezeichnete (**ahd.**

*sopha, soffia*, zu *sūfan* „schlüpfen, trinken, saufen“; **altengl.** *sopp*). Dieses germanische Wort wurde wohl schon um 600 ins Romanische entlehnt; das **altfranzösische** *soupe* ist für das 13. Jahrhundert nachgewiesen, die Äquivalente lauten im heutigen Spanischen, Portugiesischen und Provenzalischen *sopa*, im Französischen *soupe*, wovon es ins Englische mit *soup* übergang, und im Italienischen *zuppa*.

In seiner heutigen Bedeutung als Bezeichnung einer kultivierten Speise ist das Wort im Deutschen seit dem **14. Jahrhundert** bezeugt. Das *Deutsche Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm* vermutet eine Vermischung einheimischen Wortgutes mit einer **Rückentlehnung** aus dem französischen *soupe*. Das Wort ist erstmals in **niederdeutscher** Lautung nachgewiesen (mittelniederdeutsch *supen* „mit dem Löffel essen“ gegenüber mittelhochdeutsch *supfen* „schlüpfend trinken“) und fand in dieser Form schließlich auch Eingang ins Hochdeutsche.

## Sitten [\[Bearbeiten\]](#)

Gewöhnlich sind Suppen die Vorspeise eines Menüs oder werden als Hauptspeise gereicht. Das Auftragen und Verzehren von Suppen unterliegt einigen sittlichen Gewohnheiten und Normen des guten Benehmens, welche zum Teil weniger bekannt sind.

## Servieren der Suppen [\[Bearbeiten\]](#)



Der Suppenlöffel liegt in der Besteckanordnung rechts außen

Im Menü verlangt die Suppe als erster Gang besondere Aufmerksamkeit, da diese den ersten Eindruck hinterlässt. Sie gilt bei Gourmets als diejenige Speise, welche innerhalb des Diners den höchsten Anspruch an Feinheit oder delikate Vollkommenheit setzt, da diese bestimmend für den Gesamteindruck ist.<sup>[5]</sup>

Klare Suppen werden meist in Tassen, gebundene Suppen dagegen in tiefen Tellern serviert. Das Gericht, wenn dieses nicht als Kaltschale konzipiert ist, sollte möglichst kochendheiß und in vorgewärmtem Geschirr gereicht werden. Dies gilt im besonderen Maße für klare Suppen und wenn bereits zuvor eine kalte Vorspeise verzehrt wurde. In der Besteckanordnung sollte der vorgesehene Suppenlöffel stets an rechter Seite neben dem Suppenteller liegen. Die Anordnung des kleinen Bestecks, wonach der Suppenlöffel oberhalb des Suppentellers mit der **Laffe** zur Gabel gerichtet liegt, gilt als veraltet. Wenn der



erste Gang eines Menüs die Suppe darstellt, sollte ein Platzteller als zwingend betrachtet werden, auf welchem das Suppengeschirr sowie das der nachfolgenden Gänge gestellt wird. Auch wird argumentiert, dass ein fehlender Unterteller eine unästhetische Leere in der Besteckanordnung bedeuten würde.

## Verzehr der Suppe [\[Bearbeiten\]](#)



Hugo Bürkner: *Brenn dich nicht, das Süppchen ist zu heiß*, 1852

Suppen werden aus dem Suppenteller oder der Tasse mit Hilfe von Suppenlöffeln verspeist. Der Löffel sollte beim Verzehren der Suppen nur zu zwei Dritteln bis drei Vierteln gefüllt sein, um ein Verkleckern zu verhindern. Der Suppenlöffel wird im deutschen Sprachraum mit der Spitze, in angelsächsischen Ländern mit der Breitseite zum Mund geführt. In Asien haben diese Löffel einen kurzen Stiel und sind sehr breit.

Im Allgemeinen verstößt im westlichen Kulturkreis das Schlürfen einer Suppe gegen die [Tischsitten](#). Getrunken darf das Gericht nur werden, wenn dieses sich in einer Suppentasse mit einem Henkel befindet. Hierzu wird die Tasse mit der rechten Hand am entsprechenden Henkel zum Mund gehoben.<sup>[6]</sup> In der Literatur zum guten Benehmen wird das Essen aus Suppentellern unterschiedlich gewertet. Teilweise wird empfohlen, keinesfalls den Suppenteller anzukippen, um Reste auszulöffeln. Andere Texte zu dieser Thematik sehen das Ankippen zur Tischmitte nicht als sittlichen Verstoß. Wenn dies praktiziert würde, sollte der Teller leicht durch einen Rechtshänder nach rechts hinten, durch einen Linkshänder nach links hinten angekippt werden. In Frankreich stellt ein solches Anheben der Suppenteller einen Verstoß gegen die Tischsitten dar. Auch das Pusten bei heißen Suppen ist zu unterlassen, dagegen sollte man in diesen Fällen die Speise leicht mit dem Löffel rühren, bis die Suppen verzehrbar abgekühlt ist.<sup>[7]</sup>

## Quellen und weiterführende Informationen [\[Bearbeiten\]](#)

### Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

Arlette Sirot: *Der Suppengourmet. Kulinarische Entdeckungen rund um die Suppe*. Collection Rolf Heyne, München 2002, [ISBN 3-89910-145-6](#)


### Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ [Auguste Escoffier: \*Kochkunstführer\*, Nordhausen 1923, Seite 99](#)
2. ↑ [Britta Reichel: \*Suppen. Die Klassiker der schnellen Küche\*, DuMont Reiseverlag, Ostfildern 2001, Seite 10, \[ISBN 3-7701-8588-9\]\(#\)](#)
3. ↑ [Hans Peter von Peschke, Werner Feldmann: \*Das Kochbuch der Renaissance\*, Artemis & Winkler, Düsseldorf 2002, \[ISBN 3-53807-061-X\]\(#\)](#)
4. ↑ <sup>a b c</sup> [Adolf Mayer: \*Unsere modernen Suppen\*, Die Küche, 15. August 1926, Seite 301](#)
5. ↑ [Auguste Escoffier: \*Kochkunstführer\*, Seite 102](#)
6. ↑ [Andrea Jacobi: \*Knaurs neuer Knigge\*, Knaur Ratgeber, München 2003, Seite 61, \[ISBN 3-426-66752-5\]\(#\)](#)
7. ↑ [Andrea Jacobi: \*Knaurs neuer Knigge\*, Seite 52](#)

## Weblinks [Bearbeiten]

[Website des Deutschen Suppeninstituts mit vielen Informationen und Rezepten rund um die Suppe](#)

[Speisenkunde Suppe](#)

 **Wiktionary: Suppe** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme und Übersetzungen

 **Wikiquote: Suppe** – Zitate

 **Commons: Suppe** – Bilder, Videos und Audiodateien

Kategorien: [Lebensmittel](#) | [Suppe](#)

## Seiten in der Kategorie „Suppe“

Es werden 87 Seiten aus dieser Kategorie angezeigt.

\*

**G (Fortsetzung)**

**R**

**A** [Suppe](#)

[Gazpacho](#)

[Rassolnik](#)

[Gemüsesuppe](#)

[Ritschert](#)

[Rumfordsuppe](#)

	<b>H</b>	<b>S</b>
<b>B</b>		
Aalsuppe		Salmorejo
	Hadler Hochzeitssuppe	Schildkrötensuppe
Backerbse	Haifischflossensuppe	Schnippelbohnenuppe
Badische Schneckensuppe	Hochzeitssuppe	Schnippelsuppe
Basler Mehlsuppe	Hühnersuppe	Schtschi
Biersuppe	<b>I</b>	Schwalbennestersuppe
Blutsuppe	Instantssuppe	Soljanka
Borschtsch	<b>K</b>	Steckrübeneintopf
Bouillabaisse		Stracciatella (Suppe)
Brennsuppe	Kartoffelsuppe	Suppeneinlage
Brotssuppe	Kirchtagssuppe	Suppenküche
Brunswick Stew	Klachelssuppe	Suppenmuseum
Brühe	Krebssuppe	Suppentasse
Brühwürfel	Krösensuppe	
<b>C</b>	<b>L</b>	<b>T</b>
Caldo verde	Linseneintopf	Tom yam
Cassoulet	Löffelerbsen	Tomatensuppe
Ciorbă de perișoare	Lübecker National	Türkische Kuttelsuppe
Cocido	<b>M</b>	<b>U</b>
<b>E</b>		
	Maikäfersuppe	Ucha
Eierstich	Markklößchen	Urojo
Einlaufsuppe	Mehlsuppe	<b>V</b>
Eintopf	Milchsuppe	Vichyssoise
Erbsensuppe	Minestrone	<b>W</b>
Erbswurst	Misosuppe	
<b>F</b>	Mockturtlesuppe	Wassersuppe (Speise)
	Mulligatawny	Wurstbrühe
Fabada	<b>N</b>	<b>Z</b>
Fertigsuppe		
Fischsuppe	Nudelsuppe	Zacierki
Flecksuppe	<b>O</b>	Zöni
<b>G</b>		Žur
	OXO	Zwiebelsuppe
Gaisburger Marsch	Ochenschwanzsuppe	
Gaude	Olla podrida	

## P

Pfannkuchensuppe

Pichelsteiner Eintopf

Pot-au-feu

<http://www-x.nzz.ch/folio/archiv/2002/12/cover.html>

**DAS GROSSE ESSEN IN SECHS GÄNGEN NZZ-Folio** Nr. 12 Dezember 2002

P:\Frei\_OltersdorfU\Iosinstitut\forschung\Ernährungsverhalten\Ernährungsbildung\Ernährungskultur\Ernährung Tischkultur Sprache NZZ Folio Dez 2002.doc

### **Kraut und RübenDie 10 Gebote der Völlerei**

**Die dienliche Löffelspeise**

**Der gute Mensch von Loch Duart**

**Zen oder die Kunst, ein Ei zu kochen**

**Laib und Leben**

**La Dolce Vita**

**Menu, Adieu!**

**Die Rezepte**

## **Die dienliche Löffelspeis**

**Mit der Suppe beginnt die Geschichte des Kochens und der Zivilisation:  
Von der Armensuppe, der Olla podrida und den revolutionären Folgen von  
Julius Maggis Leguminosemehl.**

Von Hans Peter Treichler

Immer ein Haar in der Suppe finden, jemandem die Suppe versalzen. Nein, diese Suppe ess ich nicht!  
Und wer muss am Ende die Suppe auslöffeln? Wieder mal ich!

Warum gerade die Suppe, vielfach der Auftakt eines festlichen Menus, so viel Negativ-  
Redensartliches auf sich zieht, mag verwundern. Aber das Feuer, an dem jemand sein Süpplein kocht,  
hat seit je etwas Unheimliches; es lässt denken an Grossmutter Schlangenköchin oder gar an die drei  
Hexen in «Macbeth», doubledouble, toil and trouble. Da hat er sich eine dicke Suppe eingebrockt, an  
dieser Suppe wird er sich noch das Maul verbrennen. Die Suppe hat es in sich. Eine undurchsichtige  
Sache, in der neben den Resten des Wochenmenus offensichtlich noch alles Mögliche Platz findet.  
Dem hab ich in die Suppe gespuckt, heisst es. Und wer ein welsches Süpplein kocht, muss sich als  
Giftmischer verdächtigen lassen.

Alle diese Redensarten sind abwertend. Dabei haben wir es mit einer altehrwürdigen Speise aus der

Menschheitsküche zu tun. Brei, Suppe und Mus (von den Unterschieden wird noch zu sprechen sein) spielen seit der Einführung des Feuers eine Hauptrolle in der menschlichen Ernährung. Die «angenehme und dienliche Löffelspeis» lässt sich zubereiten auf vielerlei Arten und mit vielerlei Zutaten. Anders als beispielsweise der Braten löst sie Geschmacks- und Nährstoffe aus Beutetieren (oder Teilen davon), die sich dem Verzehr widersetzen. Grätenreiche Fische und knorpelige Extremitäten haben da durchaus ihren Platz. Und für die Grundform der Suppe braucht es wenig: eine Handvoll im Schmalz geröstetes Mehl oder Zwiebeln, Wasser zum Ablöschen, etwas Salz und Butter zum Abschmecken, ein paar Brocken altes Brot, einige Schnipsel Suppengrün.

Die Suppe füllt den Magen, wenn nichts anderes da ist, sie polstert den Magen als Vorbereitung auf eine ganze Speisenfolge, sie deckelt den vollen Magen nach einer durchzechten Nacht. In Notzeiten, wenn Massen von Hungrigen zu versorgen sind, wird als Erstes ein Zelt aufgeschlagen und eine Suppenküche installiert, vor der sich Frauen und Kinder mit Kesseln und Töpfen anstellen. In Kriegszeiten fährt der Feldkoch mit der Gulaschkanone auf: fahrbare Feuerstelle, darüber montiert der Ordonnanztopf. Etwas Warmes im Magen, ein paar Fetzen Fleisch, Gemüse und Brühe, mehr braucht der Soldat fürs Erste nicht. Schön geschmalzen muss die Suppe sein, das ja. Sonst muss sich der Fourier hänseln lassen: Ob er seine Suppe nicht an die Leine legen will, um sie zu führen, blind wie sie ist, ohne das kleinste Fettague.

So gelesen im «Simplicissimus». Und in Defoes «Robinson Crusoe», der die ganze Zivilisationsgeschichte auf einer Karibikinsel abspulen lässt. Der Gestrandete fühlt sich erst so richtig zu Hause und voll etabliert, wie ihm mit viel Mühe eine Suppe gelungen ist. Ein glasiertes Gefäss, wasserdicht und feuerfest, ein Stück Wildbret, ein Herdfeuer, das nicht ausgeht. Mehr braucht es nicht. Und von nun an darf nach Herzenslust variiert werden - ein paar Lorbeerblätter, ein Stück Zuckerrohr und Schiesspulver zum Würzen. Ein paar von diesen getrockneten Trauben, etwas Knochenmark und den Knochen auch gleich hineingeben. Mit der Suppe beginnt die Geschichte des Kochens. Mit der Suppe beginnt die Zivilisation, auch an der Mündung des Orinoco.

Ein äusserst sympathisches Rezept stammt aus dem Zürich des 16. Jahrhunderts. Bei der Olla podrida oder Spanischsuppe lege man Ochsenzunge, geräuchertes Schweine- und Rindfleisch sowie Lammbreust in dünnen Schichten übereinander, gebe Ochsenmark und gelbe sowie weisse Rüben dazu, weiter Sellerie, Kohl und Kastanien, ein paar Handvoll fein geschnittenen Knoblauch, giesse ganz kräftig Fleischbrühe darüber und lasse das Ganze während drei bis vier Stunden über der Glut köcheln.

Die Spanischsuppe wird vorzugsweise aufgesetzt, während Familie Zürcher am Sonntag den Gottesdienst besucht, mitsamt Dienstpersonal. Kommen alle zurück, duftet ihnen das Mittagessen entgegen, während der Predigt gegart und geschmort zum Pot-au-feu aus zarten Lagen Fleisch und Gemüse, in denen der Löffel steckenbleibt. So populär wird das Rezept, dass es sich sein eigenes Pfännchen verdient, eine schmucke Bronzeschüssel mit fröhlichen Reliefszenen zechender und tanzender Bauern.

So jedenfalls die oft und gerne wiederholte Legende; dass mit Sicherheit ein Küchenmädchen zurückbleiben musste zum Nachschieben der Glut und Nachgiessen der Bouillon, wird gerne vergessen. Die Olla podrida führt aber auch zurück zur eingangs erwähnten Unterscheidung: Wo hören Mus und Brei auf, wo beginnt die Suppe? Ohne mich für alle Zeiten festlegen zu wollen, halte ich probeweise fest: Das Mus lässt sich auch kalt anrühren oder geniessen - beispielsweise im Sinn der Mischung aus Milch, Getreideschrot, Nüssen, Honig und Apfel, die dem jungen Doktor Maximilian Bircher vor über hundert Jahren bei einem Ausflug in den Bergen offeriert wurde. Die Zufallsbegegnung des Bergwanderers mit der archaischen «Spys» war mehr als ein Zwischenhalt;

dort begann der internationale Aufstieg des Müesli, der Vollwertkost, der Rohkost.

Dagegen die Breie im Sinne von Hafer- oder Erbsenbrei, die sauren, süssen, dicken und dünnen, die Breiberge rund ums Schlaraffenland. Da wird zwar meist gekocht und warm aufgetischt. Aber das Ganze bleibt eine einseitige Sache, ein kulinarischer Monolog. Von dosierten Zutaten, vom Abschmecken und Auffrischen ist kaum die Rede: Brei bleibt Brei und damit Einerlei.

Erst die Suppe spielt die ganze Partitur durch, vom Rezitativ bis zum Tutti, vom leichten Consommé bis zur deftigen Bündner Gerstensuppe, von der Minestra bis zum Bluttatsch. Sie gibt ihren Namen gleich weiter an die entsprechende Mahlzeit - das Souper - und braucht dort nicht einmal persönlich zu erscheinen. Das gilt auch für die hiesige Morgen- oder Abendsuppe, ja gar die Liedersuppe. Trifft sich beispielsweise im 19. Jahrhundert eine ländliche Zürcher Hochzeitsgesellschaft vor dem Kirchengang zur «Morgensuppe», so wird Dörrfleisch und Gemüse aufgetragen. Und kräftig Wein dazu; von Suppe keine Spur.

Aus dieser Epoche findet man die meisten hiesigen Suppen-Belege, sowohl aus dem Mittelland als auch aus den Bergtälern. Gut möglich, dass das mit dem Aufkommen des Sparherds, des gusseisernen Aufsatzes über der Feuerstelle, zu tun hat. Das dosierte Feuer, die flacheren Pfannen erlauben differenzierteres Andünsten, Ablöschen, Begeben und Wegstellen; also lohnte es sich, die neuen Details schriftlich festzuhalten.

Das gilt noch nicht für die Nullachtfünfzehn-Variante, die geschilderte Suppenbasis. Die liess sich zwanglos strecken, mit Dörrfrüchten und Weinbeeren, auch mit Blut. So wie die Wurst ist die Suppe ein Restenverwerter, eine neue Form für Nahrungsmittel, die nicht oder nicht mehr als selbständige Speise gelten können. Bei der Bettlersuppe rührt man die Resten von Fleisch, Gemüse und Kartoffeln zusammen, die sich im Laufe der Woche im Speiseschrank angesammelt haben. Für die Zubereitung des Weinwarms wird dann festgehalten: frisches Brot rösten, Ablöschen mit Wein, «gib das Gelbe von vier Eyern hinzu», dann Süssen mit Zucker, Zimt und Safran. Die Bäuerinnen der Genfer Champagne halten eine dicke Gemüsesuppe warm, Tag und Nacht, wenn nötig auch unter der Bettdecke, denn die kommt am Morgen als Erstes auf den Tisch. Genauso wie die Minestra, in die man frühmorgens etwas Maismehl rührt beim Aufkochen; fertig ist der mazzafam, der Hungertöter. All diese Rezepte wecken Vorstellungen von kunstvoll verzierten Schmuckstücken aus Irdenware, Heimatwerk-Suppenschüsseln, majestätischen Schöpflöffeln, mit denen die wackere Bäuerin dampfende Suppe in die dargereichten Teller verteilt. In Tat und Wahrheit scharten sich die meisten Bauernfamilien, geschnitzte Löffel in der Hand, um den in der Tischmitte placierten Suppentopf. Aus den Erinnerungen eines Schanfigger Bauernbuben erfährt man, wie ums Jahr 1885 seine Mutter braune Suppenteller anschaffte und dabei sogleich in den Verdacht der Hochstapelei geriet. «Wollt ihr jetzt aus Tellern essen wie die Herrenleute?», habe ein Nachbar gemäkelt.

Die Armen-, Spar- oder Notsuppe kommt immer dann ins Spiel, wenn Missernten und Hungersnot drohen. Wie man möglichst billig möglichst viele Leute mit möglichst ausgiebigen Notportionen versorgte, darüber machte sich etwa der Arzt und Physiker Benjamin Thompson Gedanken. Die Armensuppe des späteren Earl of Rumford sollte vor allem Kalorien liefern und den Magen füllen, dies aber auf schonende Weise; schliesslich konnte man davon ausgehen, dass viele Abnehmer völlig ausgehungert antraten, sich womöglich mit unbekömmlichen Abfällen durchgebracht hatten. Entsprechend sah das Basisrezept des Earl of Rumford, um 1770 erschienen, stundenlanges Köcheln vor. Auf fünf Eimer (190 Liter Wasser) kamen acht Pfund Gerste, zwölf Pfund Reis und sechs Pfund Suppenfleisch vom Ochsen oder von der Kuh; nach zweistündigem Köcheln gab man zwanzig Pfund Haferbrei zu und liess den Kessel weitere anderthalb Stunden «unter beständigem Umrühren» auf dem Feuer.

Da viele Varianten empfahlen, ein paar Knochen zuzugeben, fiel die Armensuppe ziemlich kleistrig, wenn auch magenschonend aus: ein Hungertöter, der wirklich nur für den Notfall taugte. Trotzdem kam die Rumford-Suppe in erstaunlichen Mengen zum Einsatz, beispielsweise in den Hungerjahren 1816/17. Die Zürcher Seegemeinde Wädenswil liess in einem Winter nicht weniger als 30 000 Portionen austeilten, Bäretswil im Oberland gab 1817 im ersten Halbjahr volle 52 000 Portionen aus. Manche Orte ernannten einen Suppenhauptmann, der während Monaten Tag für Tag in der Waschküche des Pfarrhauses am Herdfeuer stand. Dort wurden auch die Rationen ausgegeben. Historiker vermuten, daher stamme wohl die ebenfalls für diese Notspeise gebräuchliche Bezeichnung «Gottesnamensuppe». Geradeso einleuchtend ist eine weitere Erklärung: Die Bezüger schnupperten an ihrem Kesselchen und begannen dann ihre Mahlzeit mit dem Spruch: «In Gottes Namen hinunter damit!»

In ebendiesen Hungerjahren teilte die Berner Fürsorge Gutscheine für einen Teller Suppe an Bedürftige aus. Sie wurden eingelöst am offiziellen Stand oder dann in einer der Winkelkneipen, die nicht viel anderes zu offerieren hatten. Seit dem Mittelalter gehört, neben dem Wein, die Suppe zum Basisangebot hiesiger Gasthäuser: rund um die Uhr über dem Herdfeuer köchelnd, stets verfügbar für spät eintreffende oder früh abreisende Gäste.

Pikanterweise handelt auch das jüngste und dramatischste Kapitel der Suppenhistorie von Notzeiten und Notständen. Es beginnt mit einem choleralischen Mühlebesitzer italienischer Abstammung und endet mit den freundlichen Damen, die uns am Eingang zur Shoppingmall eine Gratiskostprobe der neuen Instant Soup anbieten. Inhalt des Beutelchens ins Plasticbecherchen, Wasser aus der Thermosflasche und kurz umrühren - fertig ist der leichte, der bekömmliche Suppensnack für den kleinen Hunger zwischendurch.

Der Choleriker war Julius Maggi, Erbe einer Mühle im zürcherischen Kemptthal. Er wurde um 1880 von Mitgliedern einer gemeinnützigen Gesellschaft angegangen. Die Preisfrage, die sie an ihn richteten: Wie bringt man die Proletarier dazu, sich gesünder zu ernähren? Womit bereichert man am besten ihr Alltagsmenu aus Kartoffeln, Kaffee und Schnaps? Was Maggi vorschlug, leuchtet auch aus Sicht der heutigen Ernährungswissenschaft ein: eine schnell zubereitete Suppe mit so viel Eiweiss wie nur möglich.

Fleisch war damals für die Arbeiter unerschwinglich, während Obst und Gemüse vielfach auf dem eigenen Pflanzblätz wuchsen. Hülsenfrüchte - also Erbsen, Bohnen oder Linsen - enthielten reichlich Proteine und waren billig. Die gesuchte Volksnahrung musste bloss irgendwie die notorisch lange Kochzeit dieser Leguminosen verkürzen helfen.

«Maggi's Leguminosemehl», die kochfertig präparierte Suppenmischung aus Kemptthal, wurde 1885 lanciert. Ein grosser Teller davon kam auf ein paar Rappen zu stehen, enthielt ebenso viel Protein wie ein rechter Suppenspatz und war in zwanzig Minuten zubereitet. Nur dass die Arbeiterschaft mit der neuen Wunderwaffe nichts am Hut hatte: zu langweilig, zu brav, zu klinisch! Erst zusammen mit der fischen «Maggi's Suppenwürze», dem zwei Jahre später entwickelten flüssigen Pflanzenextrakt, wurde die Leguminosemischung ihr Sozialhelfer-Stigma los. Maggi persönlich entwarf ein Dispenserfläschchen, das mit seinem kaminartigen Aufsatz und dem Tropfenzähler etwas von der industriellen Dynamik der Zeit einfing. Ein paar Tropfen Würze machten aus der Kraftnahrung eine echte Mahlzeit: Suppe statt Diät.

Und da Maggis schmucklose Halbkilotüten zu 45 Rappen allzu sehr nach Notnahrung und Gassenküche rochen, stellte man in Kemptthal auf kleinere Portionen um. Die Crème- oder Röstsuppe, die gekörnte und die gebundene Suppe, sie kamen jetzt als Rolle zu sechs in Papier gewickelten Tabletten zum Verkauf, als Erbs- oder Erbsmus- oder Erbswurst- oder Grünerbskräutersuppe; zehn Rappen betrug der Preis «für zwei Portionen vorzüglicher Suppe». Auch

wenn die Portionierung und die Zusatzkosten für die Flüssigwürze den Preis im Vergleich zur ursprünglichen Gutmenschsuppe verdoppelten, hakte Maggis Suppenformel mit den Proteinen jetzt so richtig ein. So wie die zur gleichen Zeit erstmals propagierten Fertigteigwaren, so wie die in Blechbüchsen konservierten Gemüse wurde auch die Suppe zum industriellen Produkt, zu Convenience-Food.

Inhalt kurz aufkochen oder mit heissem Wasser übergießen. Kein Andünsten, kein Ablöschen und kein Abschmecken mehr, kein Köcheln, kein Seihen und kein Abschöpfen. Die Fertigsuppe hat das alles hinter sich; sie erspart uns Zeit und Mühe. Nur das Essen kann sie uns nicht abnehmen.

**Hans Peter Treichler verfolgt als TV/Radio-Mitarbeiter und Buchautor die Wandlungen der neueren Kultur- und Mentalitätsgeschichte, so in seinem soeben erschienenen Werk «Die Brigantin» (Buchverlag NZZ). Er lebt mit seiner Familie in Richterswil ZH.**

# Suppe

## Inhaltsverzeichnis

[Verbergen]

1 Zitate

2 Sprichwörter und Volksmund

3 Graffiti

4 Weblinks

## [bearbeiten] Zitate

"Auch [Kritik](#) kann zur Manie werden: Man schmeckt vor lauter Haaren die Suppe nicht mehr." - [Werner Ross](#)

"Der schwimmt echt wie Schnittlauch auf jeder Suppe." - [Claudia Roth](#), über [Guido Westerwelle](#)

"Ein [Idealist](#) ist ein Mensch, der aus der Tatsache, daß eine [Rose](#) besser riecht als ein Kohlkopf, schließt, daß eine Suppe aus Rosen auch besser schmeckt." - [Henry Louis Mencken](#), Zeitschrift "Das Beste" Nr.7, Juli 1991, *Reader's Digest*

"Glückliches [Kind](#)! Das kein [Übel](#) kennt, als wenn die Suppe lang ausbleibt." - [Johann Wolfgang von Goethe](#), *Götz von Berlichingen / Weislingen*

"Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner [Rede](#)." - [Molière](#), *Die gelehrten Frauen*, II, 7 / *Chrysale*

"Schon an der Suppe erkennt man die [Hausfrau](#). Eine Suppe kann [lachen](#)." - [Thomas Niederreuther](#)

## [bearbeiten] Sprichwörter und Volksmund

"Das Leben ist zu kurz, um schlechte Suppe zu essen." - [Aus Vietnam](#)



"Die Suppe wird nicht so heiß gegessen, wie sie gekocht wird." - *Aus Deutschland*

"Ein altes Huhn gibt eine gute Suppe." - *Aus Italien*

"Ein Glas *Wein* auf die Suppe ist dem *Arzt* einen Taler entzogen." - *Aus Deutschland*

"Man muss die Suppe auslöffeln, die man sich eingebrockt hat." - *Aus Deutschland*


"Wer das Maul verbrannt hat, bläst die Suppe." - *Aus Deutschland*


"Wie der *Fisch*, so die Suppe." - *Sprichwort*

## [bearbeiten] Graffiti

"In der Suppe schwimmt ein Suppenhuhn, das gestern tat noch huppen tun."

## [bearbeiten] Weblinks

 Siehe auch: *Essen*

 *Wikipedia* führt einen Artikel über *Suppe*.

 *Wiktionary* führt den Wörterbucheintrag *Suppe*.

**Kategorie:** *Thema*

<http://de.wikiquote.org/wiki/Suppe>

*Schul-Unterricht - Klecks* (nicht viel darin, nur Titelbild; dann Pizza)

Suppen-Wörter

<http://wortschatz.uni-leipzig.de/abfrage/>

**Wort:** *Suppe*

**Anzahl:** 699

**Häufigkeitsklasse:** 13 (d.h. *der* ist ca. 2<sup>13</sup> mal häufiger als das gesuchte Wort)

**Beschreibung:** flüssige Speise  
Komponist der Operette (ohne Artikel) Banditenstreiche  
Komponist der Operette (ohne Artikel) Boccaccio  
Komponist der Operette (ohne Artikel) Fatinitza  
Komponist der Operette (ohne Artikel) Leichte Kavallerie  
Komponist der Operette (ohne Artikel) Schöne Galathee  
österreichischer Komponist  
Wiener Komponist  
Wiener Operettenkomponist

**Sachgebiet:** Nachname  
Kochen Backen Lebens- und Genußmittel Küchengerät  
Nahrung

**Morphologie:** supple  
**Grammatikangaben:** Wortart: Eigenname  
Wortart: Substantiv  
Geschlecht: weiblich  
Flexion: die Suppe, der Suppe, der Suppe, die Suppe  
die Suppen, der Suppen, den Suppen, die Suppen

### Relationen zu anderen Wörtern:

- Synonyme: [Bouillon](#), [Brodem](#), [Brühe](#), [Brühsuppe](#), [Dampf](#), [Dunst](#), [Fog](#), [Morast](#), [Nebelschleier](#), [Schlamm](#), [Smog](#), [Soße](#), [Trübung](#), [Tunke](#), [Wasserdampf](#)
- ist Synonym von: [Bouillon](#), [Brühe](#), [Nebel](#), [Soße](#), [Tunke](#)
- wird referenziert von: [Brühe](#), [Operettenkomponist](#), [Speise](#)

### Links zu anderen Wörtern:

- falls negativ bewertet [Scheißsuppe](#)
- Grundform: [Suppe](#)
- ist ein(e) [Speise](#), [Operettenkomponist](#)
- Teilwort von: [Haar in der Suppe](#), [ein Haar in der Suppe](#), [die Suppe versalzen](#), [in die Suppe spucken](#), [die Suppe auslöffeln](#), [Haar in der Suppe finden](#), [dicke Suppe](#), [Haar in der Suppe suchen](#), [ein Haar in der Suppe finden](#), [nicht das Salz in der Suppe](#), [ein Teller Suppe](#), [dünne Suppe](#), [knapp Suppe](#), [Immer müssen Sie ein Haar in der Suppe finden.](#), [einen in die Suppe rühren](#), [ein Stück Brot und eine Suppe](#), [legierte Suppe](#), [besten Stücke aus der Suppe fischen](#), [fetten Brocken aus der Suppe fischen](#), [Haare in der Suppe finden](#), [ein großer Teller Suppe](#), [nicht das Salz in der Suppe gönnen](#), [die Suppe aussessen](#), [jemandem die Suppe versalzen](#), [Haare in der Suppe suchen](#), [eine Portion Suppe](#)
- Form(en): [Suppe](#), [Suppen](#)

### Dornseiff-Bedeutungsgruppen:

- 7.59 Breiig: [Aspik](#), [Eiweiß](#), [Gelee](#), [Grütze](#), [Honig](#), [Kompott](#), [Marmelade](#), [Molke](#), [Mus](#), [Püree](#), [Rahm](#), [Saft](#), [Sahne](#), [Schlagsahne](#), [Sirup](#), [Soße](#), [Suppe](#), [Sülze](#), [Teig](#)
- 7.61 Flüssig: [Soße](#), [Suppe](#), [Wassersuppe](#)
- 16.6 Speise, Gericht: [Bouillon](#), [Brühe](#), [Fleischbrühe](#), [Kraftbrühe](#), [Suppe](#)

### Beispiel(e):

Wenn man dagegen der Tochter Durants glauben darf, kitzelte Durant bei einem Essen zwischen **Suppe** und Huhn mehr aus einer Laune heraus jenes Markenzeichen auf ein Stück Papier, das schon bald die Autos von Chevrolet schmücken sollte. (Quelle: [archiv.tagesspiegel.de vom 03.01.2005](#))

Da tobt etwa der Vater des kleinen Suppenkaspars so heftig, dass er schließlich selbst mitsamt der verhassten **Suppe** unter dem Tischtuch am Boden verschwindet. (Quelle: [fr-aktuell.de vom 04.01.2005](#))

"Das ist der Versuch, in einem Meer guter **Suppe** nach einem Haar zu suchen", erwiderte Stolpes Sprecher Felix Stenschke. (Quelle: [n-tv.de vom 04.01.2005](#))

[weitere Beispiele](#)

### Signifikante Kookkurrenzen für Suppe:

[Salz](#) (749), [Haar](#) (521), [auslöffeln](#) (417), [eingebrockt](#) (272), [versalzen](#) (228), [kochen](#) (181), [spucken](#) (170), [warme](#) (147), [Salat](#) (124), [löffeln](#) (114), [Teller](#) (110), [Gemüse](#)

(103), Brot (92), kocht (88), schmeckt (87), Dessert (84), ess (84), eine (81), in (79), , (71), pürieren (70), essen (68), Topf (68), gekocht (67), Löffel (66), löffelte (63), gibt (63), auszulöffeln (62), braun-grünen (57), dünne (56), und (53), löffelt (51), Fisch (50), ausgelöffelt (50), einbrockt (49), Servieren (48), gegessen (48), Joghurt (46), hineinfällt (46), Hauptgericht (45), Kelle (45), Kapitalmarktanalyse (43), die (43), Hauptgang (42), Fleisch (42), gewürzt (40), Kaffee (40), Mahlzeit (40), finden (39), ! (39), suchen (39), Herd (38), Naumer (38), Kuchen (37), Nachtsch (37), Tee (36), aufkochen (36), spuckt (35), Eierstand (34), Fingerteil (34), Drei-Sterne-Menü (34), kalt (34), trübe (34), dicke (33), esse (33), streuen (33), ich (33), Kartoffeln (33), halbkugelförmige (32), Fettaugen (32), Speisekarte (32), versalzene (31), Küche (31), selbst (31), Pfeffer (31), servieren (31), einbrocken (30), aalten (30), Chorizo (30), Würstchen (30)

#### **Mehrwortkookkurenzen:**

Haar in der Suppe (442), ein Haar in der Suppe (249), die Suppe versalzen (211), in die Suppe spucken (172), die Suppe auslöffeln (134), dicke Suppe (95), Haar in der Suppe finden (76), ein Haar in der Suppe finden (57), Haar in der Suppe suchen (57), kalt stellen (47), gibt es (45), Hans-Jörg Naumer (40)

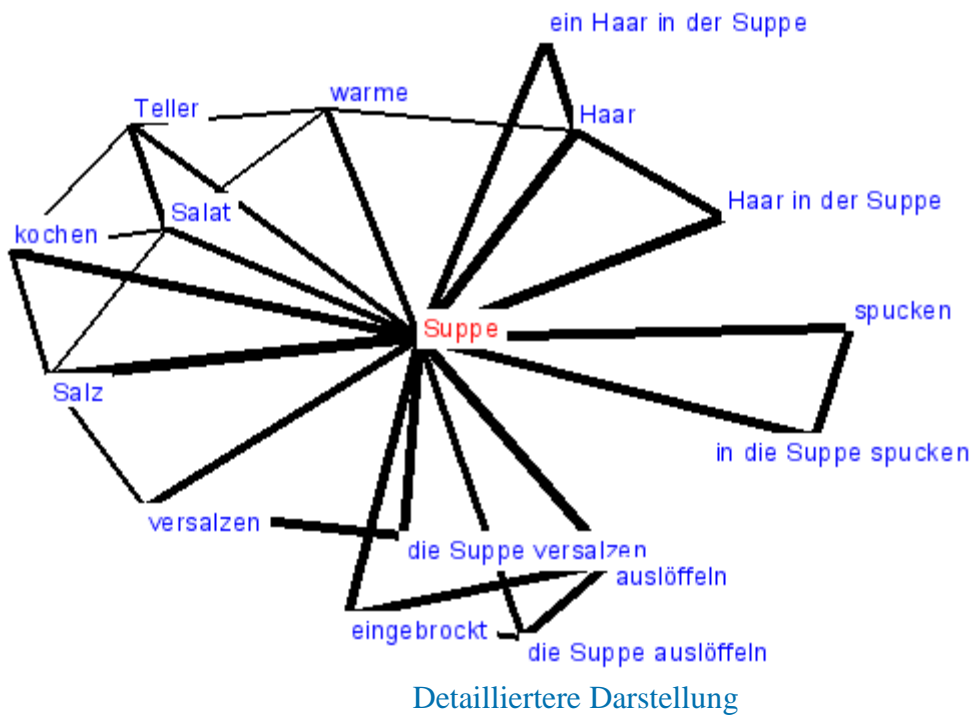
#### **Signifikante linke Nachbarn von Suppe:**

die (360), der (335), warme (199), eine (191), Teller (122), dünne (98), braun-grünen (75), meine (65), Die (63), trübe (57), dicke (55), hausgemachte (46), versalzene (43), eigene (31), köstlichen (30), Liter (30), seine (29), heiße (27), gute (27), leckere (27), braune (23), Diese (23), dünnen (22), heißer (22), ihre (20), noch eine (20), perfekte (19), kräftige (19), einer (18), dieser (15), diese (15), heißen (13), wie (12), voll (10), eigenen (6), oder (5), gibt es (4), ohne (3)

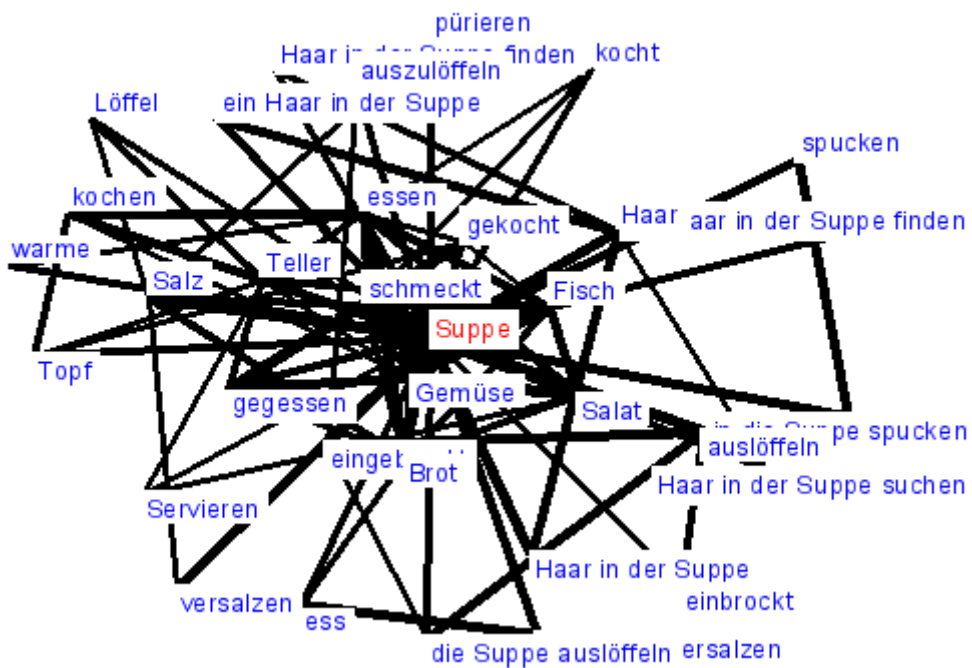
#### **Signifikante rechte Nachbarn von Suppe:**

versalzen (224), spucken (173), auslöffeln (163), ess (120), kochen (90), schmeckt (61), und (58), kocht (51), aus (48), , (44), finden (43), . (41), essen (37), pürieren (35), löffeln (34), kalt stellen (33), serviert (33), gegessen (33), schlürfen (30), suchen (27), mit (26), zu (26), lügt (26), beworfen (24), gekocht (23), selber (22), sucht (20), britischer (19), oder (19), schwimmen (19), selbst (17), kalt (16), bestellt (16), geben (15), passen (15), gefunden (15), am Tag (14), gesucht (14), herum (13), haben wir (9), ! (9), nicht (8), ohne (7), vom (7), an den (4), : (4), wäre (4), dann (4), gab (4), ? (3), kann (3)

Graph v. 1.5 für Suppe



Graph v. 1.5 für Suppe



**Wort:** Suppé

**Anzahl:** 9

**Häufigkeitsklasse:** 19 (d.h. *der* ist ca.  $2^{19}$  mal häufiger als das gesuchte Wort)

**Morphologie:**supp|é

**Links zu anderen Wörtern:**

- Grundform: [Suppé](#)
- Teilwort von: [Franz von Suppé](#)
- Form(en): [Suppé](#), [Suppés](#)

**Beispiel(e):**

Abschlusskonzert mit Werken von Strauß, Léhar, Kálmán, von **Suppé**, Offenbach und Millöcker am Freitag um 19 Uhr in der Musikalischen Komödie. (Quelle: [lvz.de vom 05.01.2005](#))

Leitmeritz oder Die schöne Galathee, nach Franz von **Suppé**, Gastspiel Musikalische Komödie Berlin e.V., musikal. (Quelle: [archiv.tagesspiegel.de vom 05.05.2005](#))

Leitmeritz oder Die schöne Galathee, nach Franz von **Suppé**, Musikalische Komödie Berlin e.V., musikal. (Quelle: [archiv.tagesspiegel.de vom 20.05.2005](#))

[weitere Beispiele](#)

**Signifikante Kookkurrenzen für Suppé:**

[Franz](#) (78), [Leitmeritz](#) (52), [Galathee](#) (49), [Millöcker](#) (48), [musikal](#) (40), [Komödie](#) (39), [Musikalische](#) (36), [von](#) (35), [Ouvertüre](#) (32), [e.V](#) (27), [Strauß](#) (25), [Offenbach](#) (22), [Wiener](#) (22), [schöne](#) (20), [Abend](#) (13), [Uhr](#) (9), [Berlin](#) (7)

**Mehrwortkookkurrenzen:**

[Franz von Suppé](#) (203)

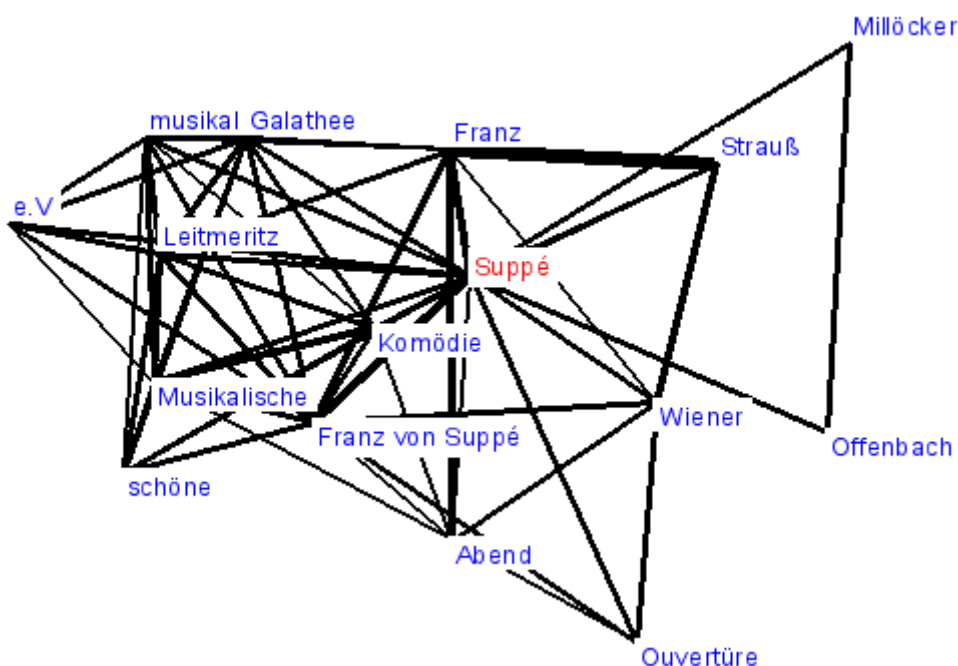
**Signifikante linke Nachbarn von Suppé:**

[von](#) (87)

**Signifikante rechte Nachbarn von Suppé:**

[,](#) (13)

Graph v. 1.5 für Suppé



[Detailliertere Darstellung](#)

**Wort:** suppe

**Anzahl:** 0

**Häufigkeitsklasse:** 22 (d.h. *der* ist ca.  $2^{22}$  mal häufiger als das gesuchte Wort)

**Morphologie:** supple

**Grammatikangaben:** Wortart: Verb

#### Links zu anderen Wörtern:

- falls negativ bewertet [Scheißsuppe](#)

**Signifikante Kookkurrenzen für suppe:** Keine Wörter gefunden.

**Wort:** Suppè

**Anzahl:** 0

**Häufigkeitsklasse:** 22 (d.h. *der* ist ca.  $2^{22}$  mal häufiger als das gesuchte Wort)

**Signifikante Kookkurrenzen für Suppè:** Keine Wörter gefunden.

- [Suppen](#) [153]
- [suppen](#) [1]
- [Suppen-](#) [4]
- [Suppen-Abenteurer](#) [0]
- [Suppen-Aktie](#) [1]
- [Suppen-Ausgaben](#) [1]
- [Suppen-Bar](#) [0]
- [Suppen-Bars](#) [0]
- [Suppen-Beitrag](#) [0]
- [Suppen-Diät](#) [1]
- [Suppen-Dosen](#) [1]
- [Suppen-Drachen](#) [0]
- [Suppen-Erlebniskauf-Gütesiegel](#) [0]
- [Suppen-Erotik](#) [0]
- [Suppen-Fan](#) [0]
- [Suppen-Geschäfte](#) [0]
- [Suppen-Hersteller](#) [0]
- [Suppen-Imbisse](#) [0]
- [Suppen-Institut](#) [0]
- [Suppen-Instituts](#) [0]
- [Suppen-Kandidaten](#) [0]
- [Suppen-Kaspar](#) [3]
- [Suppen-Kasper](#) [0]
- [Suppen-Kreationen](#) [0]
- [Suppen-Kreativität](#) [0]
- [Suppen-Kultur](#) [0]
- [Suppen-Mannschaft](#) [0]

- Suppen-Nahrung [0]
- Suppen-Nazi [1]
- Suppen-Ozean [0]
- Suppen-Restaurant [2]
- Suppen-Saucen-Würzen-Werbung [0]
- Suppen-Scrabble-Spieler [0]
- Suppen-Shops [0]
- Suppen-Snack [1]
- Suppen-Sparte [0]
- Suppen-Trilogie [0]
- Suppen-und [0]
- Suppen-Unternehmer [0]
- Suppen-Welle [0]
- Suppen-Werbung [0]
- Suppen-Zeit [0]
- Suppenabteilung [0]
- Suppenaktivitäten [0]
- Suppenangebot [1]
- Suppenanstalt [0]
- Suppenanstalten [0]
- Suppenanteil [0]
- suppenartiges [1]
- Suppenausgabe [0]
- Suppenausschank [1]
- Suppenausstoß [0]
- Suppenausteilerin [0]
- Suppenaustheilung [0]
- Suppenbar [2]
- Suppenbarerfinderin [1]
- Suppenbars [2]
- Suppenbeimengung [1]
- suppenbeladene [0]
- suppenberechtigt [0]
- Suppen-Werbung [0]
- Suppen-Zeit [0]
- Suppenabteilung [0]
- Suppenaktivitäten [0]
- Suppenangebot [1]
- Suppenanstalt [0]
- Suppenanstalten [0]
- Suppenanteil [0]
- suppenartiges [1]
- Suppenausgabe [0]
- Suppenausschank [1]
- Suppenausstoß [0]
- Suppenausteilerin [0]
- Suppenaustheilung [0]
- Suppenbar [2]
- Suppenbarerfinderin [1]
- Suppenbars [2]
- Suppenbeimengung [1]

- [suppenbeladene](#) [0]
- [suppenberechtigt](#) [0]
- [Suppendosenbild](#) [0]
- [Suppendosenetikett](#) [0]
- [Suppendoseninfiltration](#) [0]
- [Suppendosenplakat](#) [0]
- [Suppendosensammler](#) [0]
- [Suppendosensorten](#) [0]
- [Suppendrink](#) [0]
- [Suppenduft](#) [0]
- [Suppendüfte](#) [1]
- [Suppeneinlage](#) [0]
- [Suppeneinlagen](#) [0]
- [Suppeneintopf](#) [2]
- [Suppeneltern](#) [0]
- [Suppenentzug](#) [1]
- [Suppenessen](#) [1]
- [Suppenesser](#) [0]
- [Suppenexpress](#) [0]
- [Suppenextrakt](#) [0]
- [Suppenextrakte](#) [0]
- [Suppenfabrik](#) [0]
- [Suppenfabrikanten](#) [0]
- [Suppenfan](#) [0]
- [Suppenfans](#) [0]
- [Suppenfee](#) [0]
- [Suppenfertigprodukt](#) [0]
- [Suppenfestival](#) [1]
- [Suppenfeuer](#) [0]
- [Suppenfieber](#) [0]
- [Suppenfilter](#) [1]
- [Suppenfirma](#) [0]
- [Suppenfischen](#) [0]
- [Suppenflecken](#) [1]
- [Suppenfleisch](#) [2]
- [Suppenfleische](#) [0]
- [Suppenfleisches](#) [0]
- [Suppenfleischs](#) [0]
- [Suppenfleischstücke](#) [0]
- [Suppenflut](#) [0]
- [Suppenfond](#) [0]
- [Suppenfonds](#) [0]
- [Suppenforscher](#) [0]
- [Suppenforschung](#) [0]
- [Suppenfranz](#) [0]
- [Suppenfusion](#) [0]
- [Suppengarten](#) [0]
- [Suppengasse](#) [0]
- [Suppengemüse](#) [6]
- [Suppengemüsen](#) [0]
- [Suppengenießer](#) [0]



- [Suppengenuß](#) [0]
- [Suppengericht](#) [0]
- [Suppengeruch](#) [0]
- [Suppengerüche](#) [0]
- [Suppengeschichten](#) [0]
- [Suppengeschäft](#) [1]
- [Suppengeschäfte](#) [0]
- [Suppengesellschaft](#) [0]
- [Suppengewürz](#) [0]
- [Suppengewürze](#) [0]
- [Suppengewürzen](#) [0]
- [Suppengleichnis](#) [0]
- [Suppenglück](#) [0]
- [Suppengrund](#) [1]
- [Suppengrundlage](#) [1]
- [Suppenrün](#) [8]
- [Suppenrün;pro](#) [1]
- [Suppenrünputzen](#) [0]
- [Suppenrüns](#) [0]
- [Suppengäste](#) [0]
- [Suppenhaar](#) [0]
- [Suppenhahn](#) [0]
- [Suppenheim](#) [0]
- [Suppenhennen](#) [0]
- [Suppenhennenfleisch](#) [1]
- [Suppenherd](#) [0]
- [Suppenhersteller](#) [1]
- [Suppenherstellers](#) [0]
- [Suppenhuhn](#) [18]
- [Suppenhuhne](#) [0]
- [Suppenhuhns](#) [0]
- [Suppenhuhnsülze](#) [0]
- [Suppenhund](#) [0]
- [Suppenhundes](#) [0]
- [Suppenhühner](#) [7]
- [Suppenhühnern](#) [1]
- [Suppenhymnen](#) [0]
- [Suppenideologie](#) [0]
- [Suppenindustrie](#) [1]
- [Suppeninstallation](#) [0]
- [Suppeninstitut](#) [0]
- [Suppeninstituts](#) [0]
- [Suppenjünger](#) [0]
- [Suppenk](#) [0]
- [Suppenkannen](#) [0]
- [Suppenkasper](#) [0]
- [Suppenkasper](#) [4]
- [Suppenkasper-Affäre](#) [1]
- [Suppenkasperpolitik](#) [0]
- [Suppenkaspars](#) [1]
- [Suppenhuhnes](#) [0]

- [uppenkasparzeiten](#) [0]
- [Suppenkasper](#) [18]
- [Suppenkasper-Affäre](#) [1]
- [Suppenkasper-Gruppe](#) [0]
- [Suppenkasper-Syndrom](#) [0]
- [Suppenkasper-Tage](#) [0]
- [Suppenkasper-Verhalten](#) [0]
- [Suppenkasperaffäre](#) [1]
- [Suppenkaspercup](#) [0]
- [Suppenkasperei](#) [1]
- [Suppenkaspereien](#) [0]
- [Suppenkasperfigur](#) [0]
- [Suppenkasperl](#) [0]
- [Suppenkaspern](#) [0]
- [Suppenkasperpolitik](#) [0]
- [Suppenkaspers](#) [0]
- [Suppenkelle](#) [5]
- [Suppenkellen](#) [0]
- [Suppenkeller](#) [1]
- [Suppenkessel](#) [2]
- [Suppenkesseln](#) [0]
- [Suppenketten](#) [0]
- [suppenklug](#) [0]
- [Suppenknochen](#) [0]
- [Suppenkoch](#) [0]
- [Suppenkocher](#) [1]
- [Suppenkocherei](#) [0]
- [Suppenkolonne](#) [0]
- [Suppenkoma](#) [0]
- [Suppenkompost](#) [0]
- [Suppenkonflikts](#) [0]
- [Suppenkonserve](#) [1]
- [Suppenkonserven](#) [1]
- [Suppenkonserven-Herstellers](#) [1]
- [Suppenkonzentrat](#) [0]
- [Suppenkonzentrates](#) [0]
- [Suppenkonzern](#) [0]
- [Suppenkonzerte](#) [1]
- [Suppenkraut](#) [0]
- [Suppenkraute](#) [0]
- [Suppenkrautes](#) [0]
- [Suppenkrauts](#) [0]
- [Suppenkrut](#) [0]
- [Suppenkräuter](#) [0]
- [Suppenkräutern](#) [0]
- [Suppenkugel](#) [0]
- [Suppenkultur](#) [0]
- [Suppenkübel](#) [0]
- [Suppenküch](#) [0]
- [Suppenküche](#) [62]
- [SUPPENKÜCHE](#) [0]

- [Suppenküchen](#) [48]
- [Suppenküchen-Ausgaben](#) [0]
- [Suppenküchen-Banalitäten](#) [0]
- [Suppenküchen-Flair](#) [0]
- [Suppenküchen-Staat](#) [1]
- [Suppenküchenbekanntschaft](#) [0]
- [Suppenküchenbetreiber](#) [0]
- [Suppenküchenkonzert](#) [0]
- [Suppenküchenstaat](#) [1]
- [Suppenküchentischen](#) [0]
- [Suppenköche](#) [1]
- [Suppenköchin](#) [0]
- [Suppenkönig](#) [1]
- [Suppenkönige](#) [0]
- [Suppenkönigin](#) [0]
- [Suppenkönigs](#) [0]
- [Suppenladen](#) [1]
- [Suppenladen-Rezept](#) [0]
- [Suppenlegionen](#) [0]
- [Suppenliebhaber](#) [0]
- [Suppenliebhaberin](#) [0]
- [Suppenliebhabern](#) [0]
- [Suppenliga](#) [0]
- [Suppenlina](#) [0]
- [Suppenlinas](#) [0]
- [Suppenliste](#) [0]
- [Suppenlitanei](#) [0]
- [Suppenlogik](#) [0]
- [Suppenlorbeer](#) [0]
- [Suppenlöffel](#) [5]
- [suppenlöffelgroße](#) [0]
- [Suppenlöffeln](#) [1]
- [suppenlöffelnd](#) [0]
- [suppenlöffelnde](#) [0]
- [Suppenlöffels](#) [0]
- [Suppenlöffler](#) [0]
- [Suppenmacher](#) [0]
- [Suppenmahlzeit](#) [0]
- [Suppenmahlzeiten](#) [0]
- [Suppenmarken](#) [0]
- [Suppenmehl](#) [0]
- [Suppenmesser](#) [0]
- [Suppenmix](#) [1]
- [Suppenmobil](#) [0]
- [Suppenmoser](#) [0]
- [Suppenmuseum](#) [1]
- [suppenmäßig](#) [0]
- [Suppennacht](#) [1]
- [Suppennahrung](#) [0]
- [Suppenapf](#) [0]
- [Suppenapfes](#) [0]

- [Suppennudel](#) [0]
- [Suppennudeln](#) [2]
- [Suppennapfen](#) [0]
- [Suppenobulus](#) [0]
- [Suppenpalast](#) [0]
- [Suppenparadies](#) [1]
- [Suppenparty](#) [1]
- [Suppenpastor](#) [1]
- [Suppenphilosophie](#) [0]
- [Suppenpilz](#) [0]
- [Suppenpolitik](#) [0]
- [Suppenposten](#) [0]
- [Suppenpott](#) [0]
- [Suppenprinzessin](#) [0]
- [Suppenproduktion](#) [0]
- [Suppenproduzent](#) [1]
- [Suppenproduzenten](#) [0]
- [Suppenprogramm](#) [0]
- [Suppenpulver](#) [0]
- [Suppenpulverhandel](#) [0]
- [Suppenpäckchen](#) [0]
- [Suppenqual](#) [0]
- [Suppenqualität](#) [0]
- [Suppenquelle](#) [0]
- [Suppenrationen](#) [0]
- [Suppenregion](#) [0]
- [Suppenreklame](#) [0]
- [Suppenreste](#) [0]
- [Suppenrezept](#) [1]
- [Suppenrezepte](#) [1]
- [Suppenriese](#) [0]
- [Suppenriesen](#) [0]
- [Suppenrund](#) [0]
- [Suppenrunde](#) [0]
- [Suppenrunden](#) [0]
- [Suppenrüssel](#) [0]
- [Suppensalat](#) [0]
- [Suppenschale](#) [1]
- [Suppenschalen](#) [2]
- [Suppenschildkröte](#) [3]
- [Suppenschildkröten](#) [0]
- [Suppenschlapperzeit](#) [0]
- [Suppenschleuderei](#) [0]
- [Suppenschlucker-Volk](#) [0]
- [Suppenschluckern](#) [1]
- [Suppenschlürfen](#) [0]
- [Suppenschlürfer](#) [0]
- [Suppenschlüssel](#) [0]
- [Suppenschmaus](#) [0]
- [Suppenschule](#) [0]
- [Suppenschwaden](#) [0]

- Suppenschwein [0]
- Suppenschüssel [22]
- SUPPENSCHÜSSEL [0]
- Suppenschüssel-Effekt [1]
- suppenschüsselgroßen [0]
- Suppenschüsseln [3]
- Suppenschälchen [0]
- Suppenschöpfer [0]
- Suppenschöpflöffel [0]
- Suppenserie [0]
- Suppeshops [0]
- Suppensieger [0]
- Suppensinfonie [0]
- Suppensnack [0]
- Suppensnacks [0]
- Suppensorte [0]
- Suppenspargel [1]
- Suppenspeisung [0]
- Suppenspende [1]
- Suppenspezialitäten [0]
- Suppenspritzer [0]
- Suppenstadt [0]
- Suppenstand [0]
- Suppenstandort [0]
- Suppenstationen [0]
- Suppenstern [0]
- Suppenstilleben [0]
- Suppenstilleben [0]
- Suppenstuben [0]
- Suppenstübl [0]
- Suppenständen [1]
- Suppensubstrat [0]
- Suppentag [1]
- Suppentages [0]
- Suppentakt [0]
- Suppentasse [2]
- Suppentassen [1]
- Suppentassendeckeln [0]
- Suppentassenpolitik [0]
- Suppentaucher [0]
- suppentauglich [0]
- suppentauglichen [0]
- Suppenteller [12]
- Suppenteller-großen [0]
- suppentellerförmigen [0]
- suppentellergroß [0]
- suppentellergröße [0]
- suppentellergroßen [0]
- Suppentellern [0]
- Suppentellerrand [0]
- suppentellerrunden [0]

- Suppentellers [0]
- suppentellerstarke [0]
- Suppenterrine [2]
- Suppenterrinen [1]
- Suppenterrinen-Griff [0]
- suppenterrinengroß [0]
- Suppentesten [0]
- SuppenTheater [1]
- Suppentier [0]
- Suppentiger [0]
- Suppentomate [0]
- Suppentopf [6]
- Suppentopf-Denken [0]
- Suppentopfdeckel [0]
- Suppentopfes [0]
- Suppentopfs [0]
- Suppentransporteur [0]
- Suppentrend [0]
- Suppentrilogie [0]
- Suppentropfen [0]
- Suppentütchen [2]
- Suppentüte [1]
- Suppentüten [0]
- Suppentöpfchen [0]
- Suppentöpfe [0]
- Suppentöpfen [0]
- Suppenunternehmen [0]
- Suppenurbanisierung [0]
- Suppenvarianten [2]
- Suppenvariationen [1]
- Suppenvase [0]
- suppenverfeinernden [0]
- Suppenverfeinerung [0]
- Suppenverkostung [0]
- Suppenverkäuferinnen [0]
- Suppenverpackung [0]
- Suppenverpackungen [0]
- suppenverrückt [0]
- Suppenverschwörung [0]
- Suppenverteilung [1]
- Suppenverweigerer [1]
- Suppenvision [0]
- Suppenvollkommenheit [0]
- Suppenwelt [0]
- Suppenweltmeister [0]
- Suppenwerbung [1]
- Suppenwerk [1]
- Suppenwerk-Kreationen [1]
- Suppenwirts [0]
- Suppenwirtschaft [0]
- Suppenwürfel [1]

- [Suppenwürfel-Die-Hards](#) [0]
- [Suppenwürfelband](#) [0]
- [Suppenwürfelfirma](#) [0]
- [Suppenwürfelgeschmack](#) [0]
- [Suppenwürfelmundart](#) [0]
- [Suppenwürfelmusik](#) [0]
- [Suppenwürfel](#) [1]
- [Suppenwürfels](#) [0]
- [Suppenwürfelwerbung](#) [0]
- [Suppenwürze](#) [0]
- [Suppenwürzefabrikant](#) [0]
- [Suppenzentrale](#) [0]
- [Suppenzutat](#) [0]

Ergebnisse 1 - 10 von ungefähr 31.900 für **Suppe UND Redewendung**.

Ergebnisse 1 - 10 von ungefähr 31.900 für **Suppe UND Redewendung**. (0,17 Sekunden)

### Zitate, **Redewendungen** und Trinksprüche

Die **Suppen**, die ein anderer kocht, muss dennoch gegessen werden. ... Es gibt Leute, die nur aus dem Grund in jeder **Suppe** ein Haar finden, weil sie davor ...

[www.studentenkochbuch.net/kochzitate.htm](http://www.studentenkochbuch.net/kochzitate.htm) - 61k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### **Redewendung** : Ein Haar in der **Suppe** finden

Uli Designs **Redewendungen**, Idiome, Collagen, Grußkarten, e - Cards, Fotos, Reisebilder und -berichte, Begebenheiten Alltag, Tools, Suchmaschine, Links.

[uli.soehnel.org/redewendungen/haar.php](http://uli.soehnel.org/redewendungen/haar.php) - 23k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### **SLOGAN**, Werbeslogan, Politische Slogans

... inspiriert sein: Das wissen selbst die Kinderlein - mit Maggi wird die **Suppe** fein. .... Von **Redewendungen** abgeleitete Slogans koppeln sich an den ...

[www.castelligasse.at/Werbetechnik/Slogan/slogan.htm](http://www.castelligasse.at/Werbetechnik/Slogan/slogan.htm) - 138k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### Liste deutscher **Redewendungen** - Wikipedia

Die **Redewendung** könnte aber auch eine Anspielung auf die blaue Nase des Trinkers sein. .... Die **Suppe** auslöffeln, die ein anderer eingebrockt hat. ...

[de.wikipedia.org/wiki/Liste\\_deutscher\\_Redewendungen](http://de.wikipedia.org/wiki/Liste_deutscher_Redewendungen) - 163k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### **Suppe** · **Redewendungen** mit **Suppe** - Übersetzung auf [phrasen.com](#)

**Suppe**: dauernd die Die Du Es Haar Immer jemandem Jetzt I the.

[www.phrasen.com/tags/suppe](http://www.phrasen.com/tags/suppe) - 12k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### das Haar in der **Suppe** suchen - Wiktionary, das freie Wörterbuch ...

**Redewendungen**:. Charakteristische Wortkombinationen:.. Abgeleitete Begriffe: ... [1]

Wikipedia-Artikel „das Haar in der **Suppe** suchen“. Ähnliche Wörter: ...

[de.wiktionary.org/wiki/das\\_Haar\\_in\\_der\\_Suppe\\_suchen](http://de.wiktionary.org/wiki/das_Haar_in_der_Suppe_suchen) - 18k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### Das Salz in der **Suppe** sein - Redensarten und **Redewendungen**

Interessantes und Unterhaltsames zu Redensarten und **Redewendungen** - in Wort und Bild. Damit Sie wissen, was Sie reden.

[www.redensarten.net/Salz.html](http://www.redensarten.net/Salz.html) - 13k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

### Vegetarische **Redewendungen** in verschiedenen Sprachen - Ost-Asien ...

Wichtige **Redewendungen** für Vegetarier und Veganer auf Reisen in verschiedenen ... Dua

- Kokosnuss; Mang Cau xiem - saure **Suppe**; Mang Cau ta - süße **Suppe**; ...  
www.ivu.org/german/phrases/easia.html - 18k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [Erbsensuppe](#) [60]
- [Kartoffelsuppe](#) [54]
- [Haar in der Suppe](#) [47]
- [Gemüsesuppe](#) [36]
- [Fischsuppe](#) [33]
- [Hühnersuppe](#) [32]
- [Ursuppe](#) [27]
- [Nudelsuppe](#) [25]
- [Gulaschsuppe](#) [21]
- [Linsensuppe](#) [21]
- [Tomatensuppe](#) [21]
- [ein Haar in der Suppe](#) [19]
- [Bohnensuppe](#) [17]
- [Haifischflossensuppe](#) [15]
- [Tütensuppe](#) [15]
- [Zwiebelsuppe](#) [13]
- [Kürbissuppe](#) [12]
- [Wassersuppe](#) [11]
- [Buchstabensuppe](#) [10]
- [Spargelsuppe](#) [8]
- [Hechtsuppe](#) [8]
- [Brennsuppe](#) [7]
- [Kohlsuppe](#) [7]
- [Franz von Suppé](#) [7]
- [Knoblauchsuppe](#) [6]
- [Atomsuppe](#) [6]
- [Dreschersuppe](#) [5]
- [Vorsuppe](#) [5]
- [Blutsuppe](#) [5]
- [Reissuppe](#) [5]
- [Bärlauchsuppe](#) [5]
- [Samtsuppe](#) [5]
- [Mälsuppe](#) [5]
- [dicke Suppe](#) [5]
- [Chili-Suppe](#) [4]
- [Schildkrötensuppe](#) [4]
- [Nebelsuppe](#) [4]
- [Hochzeitssuppe](#) [
- [Mehlsuppe](#) [4]
- [Wildsuppe](#) [4]
- [Pilzsuppe](#) [4]
- [Haifischsuppe](#) [4]
- [Brotsuppe](#) [4]
- [Frittatensuppe](#) [3]
- [Griesnockerlsuppe](#) [3]
- [Lauchsuppe](#) [3]
- [Flädlesuppe](#) [3]



- Elchsuppe [3]
- Blaubeersuppe [3]
- Kohlrabisuppe [3]
- Steckrübensuppe [3]
- Selleriesuppe [3]
- Flädlessuppe [3]
- Milchsuppe [3]
- Erbsenuppe [3]
- Giftsuppe [3]
- Muschelsuppe [3]
- Rindfleischsuppe [3]
- Dosensuppe [3]
- Trüffelsuppe [3]
- Steinsuppe [3]
- Fertigsuppe [3]
- Aalsuppe [3]
- Rote-Bete-Suppe [3]
- Karotten-Ingwer-Suppe [3]
- Gurkensuppe [3]
- Tagessuppe [3]
- Rahmsuppe [3]
- Kartoffel-Kokos-Suppe [2]
- Seelensuppe [2]
- Kürbiscremesuppe [2]
- Erbswurstsuppe [2]
- Cremesuppe [2]
- Schaumsuppe [2]
- Pastinaken-Suppe [2]
- Fastensuppe [2]
- Knödelsuppe [2]
- Kräutersuppe [2]
- Schlachtesuppe [2]
- Erdbeer-Rhabarber-Suppe [2]
- Gemüsecremesuppe [2]
- Leberknödelsuppe [2]
- Kokosnusssuppe [2]
- Salatsuppe [2]
- Schweinesuppe [2]
- Ersatzsuppe [2]
- Kriebssuppe [2]
- Erdbeersuppe [2]
- Kürbiskernsuppe [2]
- Buttermilchsuppe [2]
- Miso-Suppe [2]
- Tomatencremesuppe [2]
- Hummercremesuppe [2]
- Miso-Suppe [2]
- Pudelsuppe [2]
- Lachssuppe [2]
- kalte Gemüsesuppe [2]
- Krabbensuppe [2]
- Sternanisuppe [1]
- Wissens-Suppe [1]

- Apfel-Paprikasuppe [1]
- Fleischsuppe [1]
- Bärlauch-Suppe [1]
- Mulligatawny-Suppe [1]
- Zuccinisuppe [1]
- Hühnertütensuppe [1]
- -Suppe [1]
- Ingwersuppe [1]
- Ingwer-Suppe [1]
- Seriensuppe [1]
- Hühner-Kokosnußsuppe [1]
- Broccoli-Cremesuppe [1]
- Bortschtsch-Suppe [1]
- Meinungssuppe [1]
- Heringssuppe [1]
- Süßkartoffelsuppe [1]
- Eiersuppe [1]
- Thai-Suppe [1]
- Maggisuppe [1]
- Pfifferlingssuppe [1]
- Planktonsuppe [1]
- Curry-Kokossuppe [1]
- Rote-Beete-Zitronengras-Kokos-Suppe [1]
- Blaurock-Linsensuppe [1]
- Männersuppe [1]
- Pekingsuppe [1]
- Süßkartoffel-Kürbis-Suppe [1]
- Gazpacho-Suppe [1]
- Holundersuppe [1]
- Spinatsuppe [1]
- Schlammsuppe [1]
- Klangsuppe [1]
- Piratensuppe [1]
- ZitronenLauch-Suppe [1]
- Karotten-Tomatensuppe [1]
- Teigsuppe [1]
- Apfel-Kartoffelsuppe [1]
- Demeter-Gulaschsuppe [1]
- Biersuppe [1]
- Alchimiesuppe [1]
- Gewaltsuppe [1]
- Fenchelsuppe [1]
- Kürsuppe [1]
- Thaisuppe [1]
- Fahndungssuppe [1]
- Sound-Suppe [1]
- Meistersuppe [1]
- Zuckerschotencremesuppe [1]
- Brennesselsuppe [1]
- nicht das Salz in der Suppe [1]
- Lauch-Creme-Suppe [1]
- Haifischflossen-Suppe [1]
- Orangen-Möhren-Suppe [1]

- Zwölftonsuppe [1]
- Zahlensuppe [1]
- Reformsuppe [1]
- Sellerie-Kartoffel-Suppe [1]
- Bohnen-Knoblauchsuppe [1]
- Sauer-Scharf-Suppe [1]
- Misosuppe [1]
- Gerstensuppe [1]
- Videosuppe [1]
- Saubohnensuppe [1]
- Udonsuppe [1]
- Zitronen-Lauch-Suppe [1]
- Erdnusssuppe [1]
- Partysuppe [1]
- Karfiolcremesuppe [1]
- Brokkolisuppe [1]
- Schwarzwurzelcremesuppe [1]
- Austernpilzsuppe [1]
- Graupensuppe [1]
- Schleimsuppe [1]
- Zinnsuppe [1]
- Haferflockensuppe [1]
- Schokoladensuppe [1]
- Kichererbsensuppe [1]
- Kokosmilchsuppe [1]
- Kürbis-Aprikosen-Suppe [1]
- Broccolisuppe [1]
- Kichererbsen-Lauchsuppe [1]
- Armensuppe [1]
- Wundersuppe [1]
- Hummersuppe [1]
- Taubensuppe [1]
- Drachenklikker-Suppe [1]
- Süß-Sauer-Suppe [1]
- Identitätssuppe [1]
- Gründonnerstagsuppe [1]
- Grümpelsuppe [1]
- Geflügelsuppe [1]
- Lachscremesuppe [1]
- Kometensuppe [1]
- Tafelspitzsuppe [1]
- Joghurt-Gurken-Suppe [1]
- Hühner-Currysuppe [1]
- Rote-Beete-Suppe [1]
- Nachtsuppe [1]
- Party-Gulaschsuppe [1]
- ein Teller Suppe [1]
- Frühlingslauchsuppe [1]
- Hundesuppe [1]
- Karotten-Mango-Suppe [1]
- Dinkelsuppe [1]
- Zucchinisuppe [1]
- Kokos-Suppe [1]

- Glasnudelsuppe [1]
- Schellfisch-Suppe [1]
- Rohkostsuppe [1]
- Petersilienwurzelsuppe [1]
- Haifischflossen-Suppe [1]
- Walsuppe [1]
- Innereien-Eier-Suppe [1]
- Froschsuppe [1]
- Quallensuppe [1]
- Rübensuppe [1]
- Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe [1]
- Baumrindensuppe [1]
- Alphabetsuppe [1]
- Gründonnerstags-Suppe [1]
- Wildkräutersuppe [1]
- Hubertussuppe [1]
- Motivsuppe [1]
- Hummerkrabbensuppe [1]
- Stocksuppe [1]
- Petersiliencreme-Suppe [1]
- Süßkartoffelcremesuppe [1]
- Kokossuppe [1]
- Spätzlesuppe [1]
- Oxtail-Suppe [1]
- Wan-Tan-Suppe [1]
- Gierschsuppe [1]
- Bärenpenissuppe [1]
- Bouillo-Brühwürfel-Suppe [1]
- Maultaschensuppe [1]
- Beichtsuppe [1]
- Gitarrensuppe [1]
- Tomaten-Knoblauch-Suppe [1]
- Leinsamen-Suppe [1]
- Tiefkühlsuppe [1]
- Sauerbratensuppe [1]
- Bärensuppe [1]
- Artischocken-Suppe [1]
- Waldpilz-Instant-Suppe [1]
- Krustentierrahmsuppe [1]
- Aga-Eier-Suppe [1]
- Kartoffel-Möhrensuppe [1]
- Perlgraupensuppe [1]
- Bambussprossensuppe [1]
- Mitternachtssuppe [1]
- Steinpilzsuppe [1]
- Lauch-Käse-Suppe [1]
- Tomatenschaumsuppe [1]
- Entensuppe [1]
- Robbensuppe [1]
- Mittagssuppe [1]
- Spinatschaumsuppe [1]
- Wassermelonen-Suppe [1]
- Thai-Cocos-Huhn-Suppe [1]

- Schwalbennestersuppe [1]
- Heuschreckensuppe [1]
- Kartoffeltrüffelsuppe [1]
- Waldschrat-Suppe [1]
- Fritattensuppe [1]
- Kerbelsuppe [1]
- Drosselsuppe [1]
- Stintsuppe [1]
- Schwammasuppe [1]
- Wörtersuppe [1]
- Pfannenkuchensuppe [1]
- Aufstiegssuppe [1]
- Babysuppe [1]
- Maiscremesuppe [1]
- Mohrrübensuppe [1]
- Rauchfleischsuppe [1]
- Brokkolicremesuppe [1]
- Wintermelonensuppe [1]
- Manöver-Suppe [1]
- Lauchcremesuppe [1]
- Zucchini-Cremesuppe [1]
- Kürbisschaumsuppe [1]
- Blumenkohlsuppe [1]
- Kartoffel-Gemüse-Suppe [1]
- Joghurtsuppe [1]
- Frühlings-Käsesuppe [1]
- Fußball-Tütensuppe [1]
- Meeresfrüchte-Suppe [1]
- Hungersuppe [1]
- Ariensuppe [1]
- Paprikasuppe [1]
- Neun-Kräutersuppe [1]
- Ochsenchwanz-Suppe [1]
- Quark-Suppe [1]
- Indianer-Suppe [1]
- Senfsuppe [1]
- Maismehl-Klößchen-Suppe [1]
- Rindssuppe [1]
- Spargelcremesuppe [0]
- Sauerkrautsuppe [0]
- Metzelsuppe [0]
- Magersuppe [0]
- Sauerampfersuppe [0]
- Pfeffersuppe [0]
- Borschtsch-Suppe [0]
- Maikäfersuppe [0]
- Fliederbeersuppe [0]
- Champignoncremesuppe [0]
- Fliegenpilzsuppe [0]
- Hirnsuppe [0]
- Kirschsuppe [0]
- Karottencremesuppe [0]
- Beutelsuppe [0]

- [Wahl-Suppe \[0\]](#)
- [Kiki-Karotti-Suppe \[0\]](#)
- [Kohl-Suppe \[0\]](#)
- [Frühlingssuppe \[0\]](#)
- [Grießsuppe \[0\]](#)
- [Schneckensuppe](#)
- [Ochsenschwanzsuppe \[0\]](#)
- [Skandalsuppe \[0\]](#)
- [Lieblingssuppe \[0\]](#)
- [Metropolensuppe \[0\]](#)
- [Basilikumsuppe \[0\]](#)
- [Schwammerlsuppe \[0\]](#)
- [Plutoniumsuppe \[0\]](#)
- [Algensuppe \[0\]](#)
- [Morgensuppe \[0\]](#)
- [Gerstlsuppe \[0\]](#)
- [Hammelsuppe \[0\]](#)
- [Grünkernsuppe \[0\]](#)
- [Betriebsnudelsuppe \[0\]](#)
- [Hexensuppe \[0\]](#)
- [Karottensuppe \[0\]](#)
- [Petersiliensuppe \[0\]](#)
- [Kressesuppe \[0\]](#)
- [Kräutlsuppe \[0\]](#)
- [Wantan-Suppe \[0\]](#)
- [Riesenappetitsuppe \[0\]](#)
- [Haferschleimsuppe \[0\]](#)
- [Markklößchensuppe \[0\]](#)
- [Ur-Suppe \[0\]](#)
- [Absacker-Suppe \[0\]](#)
- [ensuppe \[0\]](#)
- [Königinsuppe \[0\]](#)
- [Maggi-Suppe \[0\]](#)
- [LBS-Sportsuppe \[0\]](#)
- [Maissuppe \[0\]](#)
- [Mauschelsuppe \[0\]](#)
- [Shrimpssuppe \[0\]](#)
- [Spinatcremesuppe \[0\]](#)
- [Mockturtlesuppe \[0\]](#)
- [Krautsuppe \[0\]](#)
- [Würstlsuppe \[0\]](#)
- [Avocadosuppe \[0\]](#)
- [Pfannkuchensuppe \[0\]](#)
- [Rumfordsuppe \[0\]](#)
- [Bettelsuppe \[0\]](#)
- [Ertragssuppe \[0\]](#)
- [vorsuppe \[0\]](#)
- [Gefängnissuppe \[0\]](#)
- [Bilanzsuppe \[0\]](#)
- [Chemosuppe \[0\]](#)
- [Diätsuppe \[0\]](#)
- [Parteisuppe \[0\]](#)
- [Rhabarbersuppe \[0\]](#)

- Scheißsuppe [0]
- Soundsuppe [0]
- Filmsuppe [0]
- Medizinsuppe [0]
- Begrüßungssuppe [0]
- Grießklößchensuppe [0]
- chensuppe [0]
- Einheitssuppe [0]
- Gerüchtesuppe [0]
- Grützsuppe [0]
- Schlagersuppe [0]
- Tartarensuppe [0]
- Anstaltssuppe [0]
- Gemeinschaftssuppe [0]
- Bärenatzensuppe [0]
- Fußballsuppe [0]
- Reissuppe [0]
- Borschtsuppe [0]
- Monstersuppe [0]
- Rotkappensuppe [0]
- Finanzierungssuppe [0]
- Krankensuppe [0]
- Walpurgasuppe [0]
- Kieselrotsuppe [0]
- Meisterschaftssuppe [0]
- Aprikosensuppe [0]
- Warmbiersuppe [0]
- Hirnpofesensuppe [0]
- Ökosuppe [0]
- Klostersuppe [0]
- Regenerationssuppe [0]
- Erbsmehlsuppe [0]
- Störsuppe [0]
- Instantsuppe [0]
- Einlaufsuppe [0]
- Kondomsuppe [0]
- suppe [0]
- Kultursuppe [0]
- Waldpilzsuppe [0]
- Tonsuppe [0]
- Hundenufelsuppe [0]
- Smogsuppe [0]
- Moorsuppe [0]
- Champignonsuppe [0]
- Griesknödelsuppe [0]
- Sauerkohlsuppe [0]
- Marathonsuppe [0]
- Maismilchsuppe [0]
- Artikelsuppe [0]
- Jazzrocksuppe [0]
- Austernsuppe [0]
- Gefühlssuppe [0]
- Menschensuppe [0]

- [Bananensuppe](#) [0]
- [Dokumentensuppe](#) [0]
- [Gratissuppe](#) [0]
- [Stahlsuppe](#) [0]
- [Holunderbeersuppe](#) [0]
- [Nostalgiesuppe](#) [0]
- [Blasensuppe](#) [0]
- [Jammersuppe](#) [0]
- [Restesuppe](#) [0]
- [Ozonsuppe](#) [0]
- [Futtersuppe](#) [0]
- [Brühwürfelsuppe](#) [0]
- [Pastinakensuppe](#) [0]
- [Knalltütensuppe](#) [0]
- [Hollywoodsuppe](#) [0]
- [Fäkalsuppe](#) [0]
- [Schokosuppe](#) [0]
- [Copepodensuppe](#) [0]
- [Rindsuppe](#) [0]
- [Brautsuppe](#) [0]
- [Knüppelsuppe](#) [0]
- [Melonensuppe](#) [0]
- [Roggenmehlsuppe](#) [0]
- [Würfelsuppe](#) [0]
- [Ziegelmeihlsuppe](#) [0]
- [Soljankasuppe](#) [0]
- [Frühstückssuppe](#) [0]
- [Gedächtnissuppe](#) [0]
- [Familiensuppe](#) [0]
- [Rentiersuppe](#) [0]
- [Rosenkohlsuppe](#) [0]
- [Trapangsuppe](#) [0]
- [Schinkenschöberlsuppe](#) [0]
- [Auslandssuppe](#) [0]
- [Pilzcremesuppe](#) [0]
- [Kabeljausuppe](#) [0]
- [Chinatütensuppe](#) [0]
- [Chillisuppe](#) [0]
- [Mikrobensuppe](#) [0]
- [Enzymsuppe](#) [0]
- [Weincremesuppe](#) [0]
- [Schopftintlingssuppe](#) [0]
- [Brezensuppe](#) [0]
- [Fenchelsamtsuppe](#) [0]
- [Schwefelsuppe](#) [0]
- [Diätensuppe](#) [0]
- [Sternsuppe](#) [0]
- [Morchelrahmsuppe](#) [0]
- [Zucchinicremesuppe](#) [0]
- [Rotspoonsuppe](#) [0]
- [Trockensuppe](#) [0]
- [Sterletsuppe](#) [0]
- [Betroffenheitssuppe](#) [0]



- BöseMenschensuppe [0]
- GuteMenschensuppe [0]
- Querulantensuppe [0]
- Wichtigtuersuppe [0]
- Expertensuppe [0]
- Schallplattenwerbesuppe [0]
- Bücherwerbesuppe [0]
- Tourneesuppe [0]
- Buchstabennudelsuppe [0]
- Haarsuppe [0]
- Rindfleischnudelsuppe [0]
- Apfelsuppe [0]
- Minibuchstabensuppe [0]
- Löschwassersuppe [0]
- Katzensuppe [0]
- Hackfleischsuppe [0]
- Erdnußcremesuppe [0]
- Flechtenmilchsuppe [0]
- Einsparsuppe [0]
- Schlicksuppe [0]
- Forellensuppe [0]
- Brunnenkressesuppe [0]
- Distelsuppe [0]
- Grimmassuppe [0]
- Rollgerstensuppe [0]
- Lebersuppe [0]
- Beerensuppe [0]
- Computersuppe [0]
- Knorrsuppe [0]
- Schwalbennestsuppe [0]
- Hummerrahmsuppe [0]
- Petersiliencremesuppe [0]
- Whan-Than-Suppe [0]
- Spinnensuppe [0]
- Fernsehsuppe [0]
- Klangursuppe [0]
- Gerstsuppe [0]
- Milzwurstsuppe [0]
- Maronenschaumsuppe [0]
- Muskatkürbiscremesuppe [0]
- Benediktinersuppe [0]
- Blaukrautsuppe [0]
- Totensuppe [0]
- Plasmasuppe [0]
- Grünkohlsuppe [0]
- Humorsuppe [0]
- Ostersuppe [0]
- Brennesselcremesuppe [0]
- Knorr-Feinschmeckersuppe [0]
- Rhythmusmaschinen-Suppe [0]
- Erbswurst-Suppe [0]
- Knorr-Suppe [0]
- Krimi-Suppe [0]

- Borscht-Suppe [0]
- SauerScharf-Suppe [0]
- Scharf-Suppe [0]
- SPD-Suppe [0]
- Senatssuppe [0]
- Harira-Suppe [0]
- Nazinudelsuppe [0]
- Krötenschleimsuppe [0]
- Käfersuppe [0]
- Reggae-Suppe [0]
- Brokkoli-Suppe [0]
- Parlaments-Debattensuppe [0]
- Kokos-Fischsuppe [0]
- Inzuchtssuppe [0]
- Materie-Strahlungs-Suppe [0]
- Backerbsensuppe [0]
- Hanoi-Suppe [0]
- Peking-Suppe [0]
- Leberknödl-Suppe [0]
- Kuttelflecksuppe [0]
- Merck-Markklößchen-Suppe [0]
- Traubensaft-Fruchtsuppe [0]
- Kartoffel-Lauchsuppe [0]
- Melody-Rock-Suppe [0]
- Tiger-Penis-Suppe [0]
- Lego-Ursuppe [0]
- Byte-Ursuppe [0]
- Arme-Leute-Suppe [0]
- Massaker-Suppe [0]
- Barszcz-Suppe [0]
- Scharf-sauer-Suppe [0]
- Paradeiser-Suppe [0]
- Nebel-Suppe [0]
- Bärentatzen-Suppe [0]
- Goldglanz-Hühnersuppe [0]
- Hummerschaumsuppe [0]
- Langusten-Rahmcremesuppe [0]
- Edelpikantcremesuppe [0]
- Hühnercremesuppe [0]
- Brokkoli-Maiscremesuppe [0]
- Wasser-Reis-Suppe [0]
- Rumford-Suppe [0]
- Prinz-Luitpold-Suppe [0]
- Mockturtle-Suppe [0]
- Kreuzfahrt-Suppe [0]
- Maggi-Tütensuppe [0]
- Rote-Beeten-Suppe [0]
- Ramadan-Suppe [0]
- Grießklößchen-Suppe [0]
- Son-Suppe [0]
- Antimaterie-Suppe [0]
- Materiesuppe [0]
- Speichersuppe [0]

- Panadensuppe [0]
- Schwarzer-Bohnen-Suppe [0]
- Comic-Beutelsuppe [0]
- Dramen-Suppe [0]
- Brätspätzlessuppe [0]
- Radieschenblätter-Rahmsuppe [0]
- Maultaschen-Suppe [0]
- Drachensuppe [0]
- Patentsparsuppe [0]
- Kuttelsuppe [0]
- Reisbandnudelsuppe [0]
- Kürbisrahmsuppe [0]
- Schibbickensuppe [0]
- Speckknödelsuppe [0]
- Karnevals-Ursuppe [0]
- Zitronengrassuppe [0]
- Mars-Ursuppe [0]
- Rote-Rüben-Suppe [0]
- Sarah-Bernhardt-Suppe [0]
- Atom-Suppe [0]
- Schnippelbohnenuppe [0]
- Europacup-Suppe [0]
- Geschäfts-Suppe [0]
- Puddingsuppe [0]
- Blumenkohl-Broccoli-Suppe [0]
- Chemiesuppe [0]
- DRK-Erbensuppe [0]
- DTM-Suppe [0]
- Dampfnudelsuppe [0]
- Drogensuppe [0]
- Europameisterschaftssuppe [0]
- Garnelensuppe [0]
- Gemüse-Fastensuppe [0]
- Genesungssuppe [0]
- Löwenzahnsuppe [0]
- Nachkriegssuppe [0]
- Narrensuppe [0]
- Partnersuppe [0]
- Petersilienwurzelschaumsuppe [0]
- Postsuppe [0]
- Suan-Lad-Suppe [0]
- Abkürzungssuppe [0]
- Alphabet-Suppe [0]
- Apfel-Kartoffel-Suppe [0]
- Auerochschwanzsuppe [0]
- Bambussprossen-Suppe [0]
- Buchstaben-Suppe [0]
- Bundeswehr-Erbensuppe [0]
- Butternockerlsuppe [0]
- Currysuppe [0]
- Eurosuppe [0]
- Festspielsuppe [0]
- Fliegensuppe [0]

- [Flusskrebssuppe](#) [0]
- [Flädle-Suppe](#) [0]
- [Gedankensuppe](#) [0]
- [Großküchensuppe](#) [0]
- [Hirschpenissuppe](#) [0]
- [Honigsuppe](#) [0]
- [Hummer-Paprika-Suppe](#) [0]
- [Hülsenfruchtsuppe](#) [0]
- [Kaiserschotensuppe](#) [0]
- [Kartoffelrahmsuppe](#) [0]
- [Kindbettsuppe](#) [0]
- [Kirchentagsuppe](#) [0]
- [Kloß-Suppe](#) [0]
- [Knopfsuppe](#) [0]
- [Kohlrübensuppe](#) [0]
- [Krustentiersuppe](#) [0]
- [Kunstsuppe](#) [0]
- [Lammsuppe](#) [0]
- [Lauch-Kartoffelsuppe](#) [0]
- [Maggiesuppe](#) [0]
- [Meeresfrüchtesuppe](#) [0]
- [Melonen-Curry-Suppe](#) [0]
- [Nationalsuppe](#) [0]
- [Nirvana-Suppe](#) [0]
- [Palotzensuppe](#) [0]
- [Perlgräupchensuppe](#) [0]
- [Pfirsichsuppe](#) [0]
- [Rahmspinatsuppe](#) [0]
- [Ramadansuppe](#) [0]
- [Rebellensuppe](#) [0]
- [Spitzkohl-Suppe](#) [0]
- [Textsuppe](#) [0]
- [Tomatentütensuppe](#) [0]
- [Sagosuppe](#) [0]
- [Paradeissuppe](#) [0]
- [Wurstsuppe](#) [0]
- [Minestralsuppe](#) [0]
- [Nockerlsuppe](#) [0]
- [Panadesuppe](#) [0]
- [Juliennesuppe](#) [0]
- [Fleckerlsuppe](#) [0]
- [Gerstelsuppe](#) [0]
- [Einbrennsuppe](#) [0]
- [Brühsuppe](#) [0]
- [Weinsuppe](#) [0]
- [Pfefferschotensuppe](#) [0]
- [Zigeunersuppe](#) [0]
- [Dv-Suppe](#) [0]
- [Multimedia-Ursuppe](#) [0]
- [Feinschmeckersuppe](#) [0]
- [Sauersuppe](#) [0]
- [Modesuppe](#) [0]
- [Dickmilchsuppe](#) [0]

- Grundsuppe [0]
- armbiersuppe [0]
- Musiksuppe [0]
- Rindersuppe [0]
- Schmuddelsuppe [0]
- Rocksuppe [0]
- Borschtschsuppe [0]
- Pfefferrahmsuppe [0]
- Broccolicremesuppe [0]
- Seealgensuppe [0]
- Rotebeetesuppe [0]
- Debattensuppe [0]
- Sauerscharfsuppe [0]
- Mensasuppe [0]
- Silvestersuppe [0]
- Bauernsuppe [0]
- Oxtailsuppe [0]
- Hafersuppe [0]
- Quantensuppe [0]
- Einmachsuppe [0]
- Panadelsuppe [0]
- Prügelsuppe [0]
- Kindersuppe [0]
- Klößesuppe [0]
- Frühsuppe [0]
- Kaffeesuppe [0]
- Abendsuppe [0]
- Kraftsuppe [0]
- Leichensuppe [0]
- Haussuppe [0]
- Hochzeitsuppe [0]
- Omelettesuppe [0]
- Weißbiersuppe [0]
- Mittagsuppe [0]
- Taufsuppe [0]
- Bernersuppe [0]
- Blaubeerensuppe [0]
- Löffelsuppe [0]
- Ziegelsteinsuppe [0]
- Ziegelsuppe [0]
- Harirasuppe [0]
- Weizensuppe [0]
- Atridensuppe [0]
- Schlangensuppe [0]
- Sinnsuppe [0]
- Kaisersuppe [0]
- Königssuppe [0]
- Stadtschreibersuppe [0]
- Orangensuppe [0]
- Artischockensuppe [0]
- Heusuppe [0]
- Käsesuppe [0]
- Lauchrahmsuppe [0]

- Matzeklößesuppe [0]
- Kartoffelcremesuppe [0]
- Hirschrahmsuppe [0]
- SPARGELSUPPE [0]
- Brennesselkremesuppe [0]
- Brennesselsuppe [0]
- Broccolikremesuppe [0]
- Brokkoli-Maiskremesuppe [0]
- Champignonkremesuppe [0]
- Kremesuppe [0]
- Edelpikantkremesuppe [0]
- Erdnusskremesuppe [0]
- Gemüsekremesuppe [0]
- Hummerkremesuppe [0]
- Hühnerkremesuppe [0]
- Karottenkremesuppe [0]
- Kartoffelkremesuppe [0]
- Kürbiskremesuppe [0]
- Lachskremesuppe [0]
- Langusten-Rahmkremesuppe [0]
- Lauchkremesuppe [0]
- Maiskremesuppe [0]
- Muskatkürbiskremesuppe [0]
- Petersilienkremesuppe [0]
- Pilzkremesuppe [0]
- Spargelkremesuppe [0]
- Tomatenkremesuppe [0]
- Weinkremesuppe [0]
- Zucchinikremesuppe [0]
- Akronym-Suppe [0]
- Andy-Warhol-Campbell-Suppe [0]
- Apfel-Rote-Beete-Suppe [0]
- Apfel-Sellerie-Suppe [0]
- Bettlersuppe [0]
- Artischocken-Petersiliensuppe [0]
- Artischockenschaumsuppe [0]
- Artischockencremesuppe [0]
- Asia-Nudelsuppe [0]
- Asia-Suppe [0]
- Auktionssuppe [0]
- Ausbildungssuppe [0]
- Avocado-Jogurt-Suppe [0]
- Bakteriensuppe [0]
- Barbie-Suppe [0]
- Basilikumcremesuppe [0]
- Bauernkartoffelsuppe [0]
- Beliebigkeitssuppe [0]
- Bergwiesen-Heusuppe [0]
- Bergwiesensuppe [0]
- Beuschelsuppe [0]
- Bier-Brotssuppe [0]
- Bierbrotssuppe [0]
- Bihunsuppe [0]

- Blumenkohl-Broccolicremesuppe [0]
- Bollenfleischsuppe [0]
- Bouchot-Muschel-Suppe [0]
- Broccoli-Suppe [0]
- Brätstrudel-Suppe [0]
- Brätstrudelsuppe [0]
- Bulgour-Suppe [0]
- Buna-Suppe [0]
- Buttermilch-Bohnensuppe [0]
- Butternut-Suppe [0]
- CDU-Suppe [0]
- Champagner-Senfsuppe [0]
- Champagnerrahmsuppe [0]
- Champagnersuppe [0]
- Champignon-Suppe [0]
- Champignoncreme-Tütensuppe [0]
- Chaya-Cremesuppe [0]
- Chicoréesuppe [0]
- Chromosomen-Suppe [0]
- Curry-Ramoung-Suppe [0]
- Currycremesuppe [0]
- Currysamtsuppe [0]
- Dampfsuppe [0]
- Datenschutzsuppe [0]
- Diamantensuppe [0]
- Dillsuppe [0]
- Dinkelrahmsuppe [0]
- Discount-Suppe [0]
- Dissonanzensuppe [0]
- Diät-Linsensuppe [0]
- Edelfischsuppe [0]
- EidechSENSuppe [0]
- Eiergerstensuppe [0]
- Einheits-Erbensuppe [0]
- Cancansuppe [0]
- Eisbärsuppe [0]
- Elektronen-Quark-Suppe [0]
- Energiesuppe [0]
- Erbsen-suppe [0]
- Erbssuppe [0]
- Erdbeer-Minzsuppe [0]
- Erdnuss-Suppe [0]
- Erdäpfel-Sauerkraut-Suppe [0]
- Erdäpfelsuppe [0]
- Erdölsuppe [0]
- Erfolgssuppe [0]
- Euroklößchensuppe [0]
- Existenzsuppe [0]
- Fantasy-Suppe [0]
- Faule-Weiber-Suppe [0]
- Feldsalatsuppe [0]
- Fernseh-Suppe [0]
- Festsuppe [0]

- Festtagssuppe [0]
- Finanzsuppe [0]
- Fischrahmsuppe [0]
- Flecksuppe [0]
- Fläming-Kartoffelsuppe [0]
- Forellencreme-Suppe [0]
- Forellencremesuppe [0]
- Fragolinosuppe [0]
- Franz von Suppè [0]
- Fruchtsuppe [0]
- Frühlingsgemüsesuppe [0]
- Fußball-Suppe [0]
- Ga-Suppe [0]
- Geburtstagsuppe [0]
- Geflügelkokossuppe [0]
- Gefügelsuppe [0]
- Gemiesesuppe [0]
- Gemüseschaumsuppe [0]
- Gemütssuppe [0]
- Gerüchte-Suppe [0]
- Geschichtensuppe [0]
- Geschichtssuppe [0]
- Gesuppe [0]
- Gipfel-Festsuppe [0]
- Gitarrenursuppe [0]
- Glykolsuppe [0]
- Glückssuppe [0]
- Gulaschsuppe [0]
- Grashüpfersuppe [0]
- Grassuppe [0]
- Gratis-Erbsensuppe [0]
- Gratis-Suppe [0]
- Griessuppe [0]
- Grießnockerlsuppe [0]
- Großgarnelensuppe [0]
- Gulasch-Suppe [0]
- Gulaschssuppe [0]
- Gumbo-Suppe [0]
- Gurken-Joghurt-Suppe [0]
- Gurken-Radieschen-Suppe [0]
- Gurken-Suppe [0]
- Gutsherrensuppe [0]
- Gyrossuppe [0]
- Gänseblümchen-Suppe [0]
- Gänsesuppe [0]
- Hahnenkamm-Suppe [0]
- Hanfsuppe [0]
- Hirtensuppe [0]
- Hummer-Kokossuppe [0]
- Hummer-Suppe [0]
- Höllensuppe [0]
- Hühnerbrühsuppe [0]
- Hühnercurrysuppe [0]



- [Hühnerkokossuppe \[0\]](#)
- [Brummelsuppe \[0\]](#)
- [Ingwer-Karotten-Suppe \[0\]](#)
- [Innereisuppe \[0\]](#)
- [Instant-Nudelsuppe \[0\]](#)
- [Intendantensuchsuppe \[0\]](#)
- [Jacobsmuschelsuppe \[0\]](#)
- [Joghurt-Limettensuppe \[0\]](#)
- [Jogurtsuppe \[0\]](#)
- [Justiz-Suppe \[0\]](#)
- [Kalbsbrätspätzlesuppe \[0\]](#)
- [Kalksuppe \[0\]](#)
- [Kapitalsuppe \[0\]](#)
- [Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe \[0\]](#)
- [Karpfensuppe \[0\]](#)
- [Karriere-Suppe \[0\]](#)
- [Kartoffel-Brennnessel-Suppe \[0\]](#)
- [Kartoffel-Instant-Suppe \[0\]](#)
- [Kartoffel-Kohl-Suppe \[0\]](#)
- [Kartoffel-Käse-Suppe \[0\]](#)
- [Kartoffel-Möhren-Sahne-Suppe \[0\]](#)
- [Kartoffel-Petersilien-wurzelsuppe \[0\]](#)
- [Kartoffellauchsuppe \[0\]](#)
- [Kartoffelschalensuppe \[0\]](#)
- [Kartoffelschaumsuppe \[0\]](#)
- [Kastaniencremesuppe \[0\]](#)
- [Kastaniensuppe \[0\]](#)
- [Kerbelrahmsuppe \[0\]](#)
- [Kerbelschaumsuppe \[0\]](#)
- [Kesselsuppe \[0\]](#)
- [Kirchtagssuppe \[0\]](#)
- [Kliebensuppe \[0\]](#)
- [Knabensuppe \[0\]](#)
- [Knallerbsensuppe \[0\]](#)
- [Kniepersuppe \[0\]](#)
- [Knollensuppe \[0\]](#)
- [Knorpelsuppe \[0\]](#)
- [Knorr-Buchstabensuppe \[0\]](#)
- [Knorr-Tomatensuppe \[0\]](#)
- [Knorr-Tütensuppe \[0\]](#)
- [Kokos-Bärlauch-Suppe \[0\]](#)
- [Kokos-Currycremesuppe \[0\]](#)
- [Kokos-Hühnersuppe \[0\]](#)
- [Kokosnusscremesuppe \[0\]](#)
- [Konsenssuppe \[0\]](#)
- [Konservierungssuppe \[0\]](#)
- [Kreidlsuppe \[0\]](#)
- [Kresseschaumsuppe \[0\]](#)
- [Krokodil-Suppe \[0\]](#)
- [Krokodilsuppe \[0\]](#)
- [Krustentierschaumsuppe \[0\]](#)
- [Kräuter-Pfifferlingssuppe \[0\]](#)
- [Kräuterrahmsuppe \[0\]](#)

- Kräuterschaumsuppe [0]
- Kuddelflechsuppe [0]
- Kunstblutsuppe [0]
- Kuttelnsuppe [0]
- Känguruhschwanz-Suppe [0]
- Känguruhschwanzsuppe [0]
- Käse-Kartoffelsuppe [0]
- Kässuppe [0]
- Kürbis-Suppe [0]
- Kürbiscreme-Suppe [0]
- Kürbiscrèmesuppe [0]
- Kürbiskern-Suppe [0]
- Kürbiskernnockerlsuppe [0]
- Kürbissamtsuppe [0]
- Lachs-Gurkensuppe [0]
- Lachskartoffelsuppe [0]
- Lagersuppe [0]
- Lands-knechtsuppe [0]
- Langostinosamtsuppe [0]
- Langustinenrahmsuppe [0]
- Latschenkiefersuppe [0]
- Lauch-Kartoffel-Suppe [0]
- Lauchcreme-Suppe [0]
- Lebensuppe [0]
- Leberknödel-Suppe [0]
- Leberspätzlesuppe [0]
- Leberwurstbrotsuppe [0]
- Lungenstrudelsuppe [0]
- Maggi-Riesenappetitsuppe [0]
- Maggi-Ursuppe [0]
- Makkaronisuppe [0]
- Mammutsuppe [0]
- Mandelsuppe [0]
- Maronencremesuppe [0]
- Maronicremesuppe [0]
- Mazzeballsuppe [0]
- Mediensuppe [0]
- Meeressuppe [0]
- Meister-Suppe [0]
- Melodien-Ursuppe [0]
- Metallsuppe [0]
- Militärsuppe [0]
- Molkesuppe [0]
- Moralmöhrensuppe [0]
- Morgen-Nebelsuppe [0]
- Mostsuppe [0]
- Muskatkürbissuppe [0]
- Möhren-Ingwersuppe [0]
- Möhrensuppe [0]
- Nazi-Suppe [0]
- Nazisuppe [0]
- Netzmelonensuppe [0]
- Nudel-Suppe [0]

- [Nährsuppe \[0\]](#)
- [Ochschwanz-Suppe \[0\]](#)
- [Original-Vasalauf-Blaubeersuppe \[0\]](#)
- [Ost-Suppe \[0\]](#)
- [Packerlsuppe \[0\]](#)
- [Panama-Pilzsuppe \[0\]](#)
- [Pandabärenklauensuppe \[0\]](#)
- [Panflöten-Suppe \[0\]](#)
- [Party-Suppe \[0\]](#)
- [Passionsfruchtsuppe \[0\]](#)
- [Penissuppe \[0\]](#)
- [Petersilienwurzel-Suppe \[0\]](#)
- [Pferdefleischsuppe \[0\]](#)
- [Pfifferlingrahmsuppe \[0\]](#)
- [Pfifferlingscremesuppe \[0\]](#)
- [Pfifferlingsrahmsuppe \[0\]](#)
- [Pho-Suppe \[0\]](#)
- [Pi-Ziffernsuppe \[0\]](#)
- [Pilzrahmsuppe \[0\]](#)
- [Planungssuppe \[0\]](#)
- [Porreesuppe \[0\]](#)
- [Power-Suppe \[0\]](#)
- [Powergen-Suppe \[0\]](#)
- [Programmsuppe \[0\]](#)
- [Brotfruchtsuppe \[0\]](#)
- [Putensuppe \[0\]](#)
- [Päckchensuppe \[0\]](#)
- [Rahmschwammerlsuppe \[0\]](#)
- [Ramen-Suppe \[0\]](#)
- [Ratssuppe \[0\]](#)
- [Rauchaalsuppe \[0\]](#)
- [Rauchfischsuppe \[0\]](#)
- [Raumfahrtsuppe \[0\]](#)
- [Rehsuppe \[0\]](#)
- [Reibselsuppe \[0\]](#)
- [Reis-Wasser-Suppe \[0\]](#)
- [Reisnudel-Suppe \[0\]](#)
- [Reisnudelsuppe \[0\]](#)
- [Reisschleimsuppe \[0\]](#)
- [Rentensuppe \[0\]](#)
- [Repertoire-Suppe \[0\]](#)
- [Revolutionssuppe \[0\]](#)
- [Riesen-Appetitsuppe \[0\]](#)
- [Rosenkriegsuppe \[0\]](#)
- [Rosinensuppe \[0\]](#)
- [Rote-Beete-Cremesuppe \[0\]](#)
- [Rotkohlsuppe \[0\]](#)
- [Ruttensuppe \[0\]](#)
- [Rübchen-Suppe \[0\]](#)
- [Rüeblihuumsuppe \[0\]](#)
- [Sangria-Suppe \[0\]](#)
- [Sauer-scharf-Suppe \[0\]](#)
- [Saure-Gurken-Suppe \[0\]](#)

- Schalottensuppe [0]
- Schiebensuppe [0]
- Schilcherrahmsuppe [0]
- Schildkroetensuppe [0]
- Schmankerlsuppe [0]
- Schwarzbrotssuppe [0]
- Schwarzwurzelschaum-Suppe [0]
- Schöne-Frauen-Suppe [0]
- Seeaalsuppe [0]
- Seehundssuppe [0]
- Seelachssuppe [0]
- Seetang-Suppe [0]
- Seeteufelssuppe [0]
- Selbstmord-Suppe [0]
- Selleriecremesuppe [0]
- Senfgurkensuppe [0]
- Serien-Suppe [0]
- Sichterinn-Sprachsuppe [0]
- Siemenswerder-Fischsuppe [0]
- Silikon-Buchstabensuppe [0]
- Sojacremesuppe [0]
- Soljanka-Suppe [0]
- Sonntagssuppe [0]
- Soulsuppe [0]
- Sowjetsuppe [0]
- Spargel-Suppe [0]
- Spezial-Fischsuppe [0]
- Spezial-Tigerhodensuppe [0]
- Spinat-Kokosmussuppe [0]
- Spinat-suppe [0]
- Spinatrahmsuppe [0]
- Sprachsuppe [0]
- Steckrübenschaumsuppe [0]
- Suibelsuppe [0]
- Supersuppe [0]
- Symbolsuppe [0]
- Tages-suppe [0]
- Take-away-Suppe [0]
- Tan-Suppe [0]
- Tanzsuppe [0]
- Thai-Kokosrahmsuppe [0]
- Theaterinstanttütensuppe [0]
- Tigerpenissuppe [0]
- Tom-Yam-Gung-Suppe [0]
- Tom-Yam-Suppe [0]
- Tomaten-Karotten-Suppe [0]
- Tomaten-Karottensuppe [0]
- Topinambursuppe [0]
- Truppensuppe [0]
- Unterhaltungssuppe [0]
- Untersuchungssuppe [0]
- Urmaterie-Suppe [0]
- Verlagssuppe [0]

- [Volkssuppe](#) [0]
- [Wachtelsuppe](#) [0]
- [Wakame-Suppe](#) [0]
- [Waldpilzcremesuppe](#) [0]
- [Waldsuppe](#) [0]
- [Wantansuppe](#) [0]
- [Wechsel-Suppe](#) [0]
- [Weihnachtssuppe](#) [0]
- [Weizengriessuppe](#) [0]
- [Werner-Lorant-Suppe](#) [0]
- [West-Nachrichtensuppe](#) [0]
- [Wildrahmsuppe](#) [0]
- [Wirsingcremesuppe](#) [0]
- [Wirsingkohlsuppe](#) [0]
- [Wirsingsuppe](#) [0]
- [Wolken-Suppe](#) [0]
- [Wortsuppe](#) [0]
- [Wortursuppe](#) [0]
- [Wurstsuppe](#) [0]
- [Wurzelsuppe](#) [0]
- [Zanzarelli-Suppe](#) [0]
- [Ziegensuppe](#) [0]
- [Zitatensuppe](#) [0]
- [Zitronen-grassuppe](#) [0]
- [Zitronenduftsuppe](#) [0]
- [Zitronengras-Suppe](#) [0]
- [Zucchini-Blumenkohl-Suppe](#) [0]
- [Zwieback-Zwiebelsuppe](#) [0]
- [Breisuppe](#) [0]
- [dicke Gemüsesuppe](#) [0]
- [dönne Suppe](#) [0]
- [ein Stück Brot und eine Suppe](#) [0]
- [ein großer Teller Suppe](#) [0]
- [eine Portion Suppe](#) [0]
- [knapp Suppe](#) [0]
- [legierte Suppe](#) [0]
- [nsuppe](#) [0]
- [so dick wie Erbsensuppe](#) [0]
- [tagessuppe](#) [0]
- [Echo-Suppe](#) [0]
- [Elefanten-Mark-Suppe](#) [0]
- [Erbsenwurstsuppe](#) [0]
- [Fleischbrüh-Suppe](#) [0]
- [Gai-Suppe](#) [0]
- [Gefängnißsuppe](#) [0]
- [Gerstenschleim-Suppe](#) [0]
- [Gouvernantensuppe](#) [0]
- [Griesssuppe](#) [0]
- [Grund-Suppe](#) [0]
- [Grützesuppe](#) [0]
- [Habermehlsuppe](#) [0]
- [Hollundersuppe](#) [0]
- [Jagdsuppe](#) [0]

- [Kalbfleeschsuppe](#) [0]
- [Kalbfleisch-Suppe](#) [0]
- [Kardinalssuppe](#) [0]
- [Kudelsuppe](#) [0]
- [Landentensuppe](#) [0]
- [Lichtsuppe](#) [0]
- [MTV-Suppe](#) [0]
- [Mauseschwanzsuppe](#) [0]
- [Mock-Turtle-Suppe](#) [0]
- [Mocturtlesuppe](#) [0]
- [Pokalsuppe](#) [0]
- [Prügel-Suppe](#) [0]
- [Queckensuppe](#) [0]
- [Raupensuppe](#) [0]
- [Safferetsuppe](#) [0]
- [Schaumklößchensuppe](#) [0]
- [Senats-Suppe](#) [0]
- [Soldatensuppe](#) [0]
- [Sonntagskohlsuppe](#) [0]
- [Spittalsuppe](#) [0]
- [Staatsuppe](#) [0]
- [Teilchensuppe](#) [0]
- [Turtle-Suppe](#) [0]
- [Turtlesuppe](#) [0]
- [Wasser-Suppe](#) [0]
- [Weißkohl-Suppe](#) [0]
- [Zwiebelnsuppe](#) [0]
- [dSuppe](#) [0]
- [maidanosu-Suppe](#) [0]
- [Mexikanische Bohnensuppe](#) [0]
- [Suppè](#) [0]