

MasterCuisine aktuell: Brotsuppe aus der Cocotte

19.01.2007, 16:24 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Cocotte aus emailliertem Gusseisen von STAUB

Ein wettergerechter Leckerbissen - Wenn es Draussen stürmt und man nicht zum Einkaufen das Haus verlassen möchte, kann man auch aus Resten das Beste machen. Beispielsweise ist eine heisse Suppe stets willkommen, sofern sie schmeckt. Jegliche Suppen gelingen in einem massiven Schmortopf aus emailliertem Gusseisen besonders gut. Diese Cocottes (auf deutsch: Kokotten) stellt man auf einer geeigneten Unterlage - beispielsweise auf einem Holzbrett - direkt auf den Tisch. Besonders dekorative Töpfe darf man auch anspruchsvollen Gästen vorsetzen.

Die „Brotsuppe“ tönt zwar etwas altbacken, sie ist jedoch sehr lecker: Kleingeschnittene Brotreste werden zusammen mit feingehackten Zwiebeln in Butter goldgelb geröstet. Danach kommen etwas Mehl und zerdrückte Knoblauchzehen in den Topf und das Ganze wird mit Gemüsebrühe abgelöscht. Erst jetzt 1-2 Eigelb dazugeben, gut umrühren und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken. Mit frischem Schnittlauch oder Petersilie dekorieren, falls vorhanden. Dazu passen frisches Brot und grüner Salat ganz vorzüglich.

Der bekannte Küchenshop www.mastercuisine.com hat sich auf hochwertige und trotzdem erschwingliche Küchenartikel spezialisiert. Unter anderem führt er ab sofort die erwähnten Cocottes des französischen Herstellers STAUB in verschiedenen Grössen und Formen. Die professionelle Beratung ist kostenlos.

Viele Suppenrezepte sind bei www.kochmeister.com, www.kochbu.ch und www.weinportale.de zu finden.

Portrait

www.mastercuisine.com ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL, welche im Jahr 2000 gegründet wurde. Dank der guten Zusammenarbeit mit namhaften Fabrikanten ist MasterCuisine in der Lage, sowohl Profis wie auch Hobbyköche weltweit zu beliefern. Infolge der steigenden Nachfrage nach hochwertigen Küchenartikeln hat sich MasterCuisine dazu entschlossen, die Sortimente kontinuierlich auszubauen.

Die Pressearbeit bildet einen wichtigen Bestandteil der Informationspolitik von MasterCuisine, um Profis und Hobbyköche kompetent zu beraten. Sämtliche bisherigen Artikel zu den Themen Kochen, Gesundheit und neue Küchenprodukte sind bei www.benbor.com/news.html vorhanden und bei Angabe der Quelle frei verfügbar.

News-ID: 116268 • Views: 2237 (Stand: 20.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/116268/MasterCuisine-aktuell-Brotsuppe-aus-der-Cocotte.html>