

MARKT & PRODUKTE

Kalte Suppen, kühler Kopf



Die Vital-Gemüse-Bouillon von Wiberg, die Aceto Plus Paprika Gewürzmischung und das Native Oliven-Öl Extra Andalusien sorgen für den optimalen Geschmack des spanischen Gazpacho andaluz / Foto: Wiberg

Für manchen Genießer gehört sie als Einleitung eines idealen Menüs einfach dazu: die Suppe. Gerade im Sommer sind kalte Suppen die ideale Alternative, da sie in vielen geschmacklichen Varianten überzeugen. Wiberg hat dafür die passenden Allrounder parat, die den Geschmack der Suppe abrunden.

 Besonders in südlichen Ländern findet man eine lange Tradition an kalten Suppen. Den klimatischen Bedingungen angepasst hat sich unter anderem die spanische Gazpacho andaluz, die sich als Küchenklassiker etabliert hat. Dabei werden vollreife Paprika, Zwiebeln und Tomaten kalt aufgemixt und mit kalter Brühe, wie etwa Vital-Gemüse-Bouillon von Wiberg, aufgegossen. Für vollen Paprika-Geschmack und sattrote Farbe sorgt AcetoPlus Paprika, eine Prise Chilis geschrotet gibt den richtigen Schärfe-Kick. Wer im Suppenteller stilecht finishen möchte, greift authentisch zu Natives Oliven-Öl Extra Andalusien.

 Als zweiter Klassiker gilt die kalte Gurkensuppe. Hier harmonieren am besten die bekannten Gurken-Begleiter in Form von Bärlauch-Öl, für eine leichte Knoblauch-Note, und Dill gefriergetrocknet. Während die Veggie-Bouillon mit Ursalz die perfekte Grundlage für diesen erfrischenden Gaumenschmaus bildet, rundet der Basic Salat alle geschmacklichen Nuancen ab und sorgt für ideale Bindung.

 Zeitgemäße Alternative

Waren früher auf mancher Sommerkarte auch Kaltschalen mit Fruchtanteil zu finden, finden kreative Köche die zeitgemäße Entsprechung heute in Form von Smoothies. Wer es gerne

fruchtig hat, rundet mit Berry Sun, Orangia Sun oder Zitronia Sun ab. Völlig unerwartete Nuancen bringt beispielsweise Curry Purpur auf den Gaumen ? durch seinen Anteil an Hibiskus, Apfel und schwarzer Johannisbeere harmoniert es mit fruchtigen Kompositionen.

Als kühles Trinkdessert beliebt ist das indische Lassi, üblicherweise eine Verbindung von Mango und Joghurt oder Buttermilch. Hier lässt sich mit der Dip-Sauce Mango-Ananas abschmecken und verfeinern, Bio-Curcuma sorgt nachhaltig für die kräftig gelbe Färbung. Ein Schuss kaltgepresstes Sesam-Öl rundet ab und zaubert das authentische Indien auf den Gaumen.