



## ELISABETHMARKT SUSA

Seelentröster, Glücksbringer und Weltenbummler: So heißen die Suppen in einem der kleinen Häuschen am Elisabethmarkt. Die Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse oder die Lauchsuppe

mit Datteln und Speck – was man hier unter dem Leuchter aus silbernen Löffeln schlemmen kann, lässt sich zu Hause nachkochen. In dem Buch „Mehr Suppenglück“ (Verlag Antje Kunstmann, 19,95 Euro) gibt die Suppenköchin des Ladens, Sonja Riker, ihre Geheimnisse preis. Die Gewürze für die Kreationen kann man im Laden gleich mitnehmen.

*Elisabethmarkt 24, Tel. 0170/3 41 96 74,*

*Mo.–Fr. 8.30–18.30 Uhr, Sa. bis 14.30, [www.susaonline.de](http://www.susaonline.de).*