



**AZ-Redakteurin**  
Annette Baronikians

(089) 23 77-345 Fax: (089) 23 77-465  
Mail: essenundtrinken@abendzeitung.de

# Essen & Trinken

# Jetzt was Heißes!

## Gemütlich Frisches genießen

**S**uppe, Saft und Gewürze, das ist die Zauberformel des kleinen Markthäuschens am Elisabethmarkt. Im Susa schwingt Sonja Riker den Kochlöffel und veredelt ihre Suppen mit Gewürzen von Alfons Schuhbeck.

Auch hier fehlt es den Kreationen nicht an Kreativität: Apfel-Linseneintopf mit oder ohne Speck, Gemüse-maultaschen in Rindermuskatbouillon oder roter Eintopf mit Tomaten, Paprika & Parmesan finden sich auf ihrer Tageskarte. Die wechsel-



den Speisekarten hat Sonja Riker in Brotlaibe gesteckt.

**Susa-Tipp:** Natürlich sollte

die gekochte Suppe lecker sein. Aber Sonja Riker empfiehlt: Nie oben ohne! Top it



**Stolze Besitzerin:** Ihren Laden hat Sonja Riker liebevoll eingerichtet. Im Susa trifft man sich gern auf ein Süsschen. Fotos (2): Mike Schmalz

heißt ihre Zauberformel, also der Kick obendrauf. Je nach Suppe eignen sich na-

türlich Kräuter wie Koriander, Dill oder Minze, ebenso gehen frisch gepresste Maronen, Parmesan oder geröstete Kokosflocken. Im Winter liebt Riker Sprossen, Lauch und Wasabi oder geröstete Mandeln, Wal- und Erdnüsse.

Susa Suppen, Elisabethmarkt 24,  
[www.susaonline.de](http://www.susaonline.de)