

# Lebensart im November

Tipps rund um Essen, Trinken & mehr



## Hotel-Trio in antiker Schönheit

Kunstvolle Stuckdecken, antikes Mobiliar, Kronleuchter, alte Schrankkoffer, historische Badewannen und verträumte Himmelbetten: Die 34 teils sehr weitläufigen Zimmer im „Großen Haus“ des Hotel Orphée inmitten der Regensburger Altstadt sind wahrlich bezaubernd! Von jenen in der 4. und 5. Etage bietet sich zudem ein hübscher Ausblick über die Dächer der Stadt. Im Erdgeschoss des Hauses liegt das Bistro und Restaurant Orphée, dessen Innenraum mit seinem französischen Flair seit 1896 fast unverändert geblieben ist. Sehenswürdigkeiten wie der Dom und die Steinerne Brücke liegen nur wenige Gehminuten entfernt. Auch eine „Außenstel-



**HOTEL ORPHÉE**  
Regensburg  
Reservierungen:  
Hotel-Telefon  
09 41/59 60 20  
Restaurant: 52 97 7  
[www.hotel-orphee.de](http://www.hotel-orphee.de)

le“ des Hotels mit 15 weiteren Zimmern, das „Kleine Haus“, liegt nicht weit, ebenso wie das dritte im Bunde, das „Hotel Orphée Andreasstadel“ mit seinen 10 Zimmern, einige mit eigener Terrasse zu den Donau-Auen. Sie haben die Wahl!

## Unser Geniebertipp

■ **Gewürze**, die zwar mitgekocht, jedoch nicht mit versiept werden – wie Lorbeerblätter oder Nelken – möchte man Gästen ungern auf dem Teller servieren. Sie aus Suppen, Saßen oder anderen Gerichten nach dem Garvorgang heraus zu nehmen, erweist sich jedoch oft als nicht ganz einfach. Unser Tipp: Füllen Sie entsprechende Gewürze einfach in ein Tee-Ei, bevor Sie sie in den Topf geben. Unter [www.tvrtissimo.de](http://www.tvrtissimo.de) finden Sie sogar spezielle Gewürzkugeln. So lassen sich die Aromengeber nach Fertigstellen des Gerichts ganz unkompliziert entfernen, ohne dass Sie lange suchen müssen.

## Frische Kartoffelsuppe mit Dip

Zutaten für 12 Portionen:

750 g mehlig kochende Kartoffeln, 1,5 l Brühe, etwa 200 g Salzgurke, 2 Tomaten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer. Dazu beispielsweise 150 g Dip légère Paprika-Chili, 150 g Dip légère Avok (beides Dr. Oetker).

**Zubereitung:** Kartoffeln schälen und würfeln. Die Kartoffelwürfel in der Brühe für etwa 15 Min. gar kochen. Dann die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke waschen, zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Jetzt die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüseeinlage unter die Suppe rühren. Zum Servieren je einen Klacks Dip légère pro Portion in die Suppe geben. Sie kann auch, ganz nach Geschmack, mit jedem anderen Dip verfeinert werden.



## Für Sie gelesen

Cupcakes gelten als die vornehmsten Schwestern der Muffins. So finden sich in diesem Buch imposante Kunstwerke in Form von verlockend kreierten, liebevoll dekorierten Mini-Küchlein: mit Champagner-Gelée, Basilikum-Topping, Ingwer-Glasur, Orangen-Buttercreme oder Lemoncurd-Füllung. 70 tolle Ideen für verträumte Nachmittagsstunden oder festliche Anlässe (Verlag Hölker, 14,95 Euro)!

