

Tang-Pin-San-Jian-Ke (alias: Pai-Lie-Zu-He-Tang)

Suppen von den drei Musketieren (Alias: Suppe P&K)

Es ist ja verständlich: Je höher die Temperatur, desto mehr Flüssigkeit muss man zu sich nehmen. Die hellsten Sterne am kulinarischen Himmel im Sommer sind, wie wir glauben, Suppen von den drei Musketieren. Drei Musketiere deshalb, weil die Stammzutaten aus getrockneten kleinen Garnelen, Seegrass (Engl. laver) und Flüssigei bestehen.

Also, wir haben die drei Musketieren: 1. Getrocknete kleine Garnelen, 2. Seegrass (Engl. laver) und 3. Flüssigei.

Und der Alias Suppe P&K kommt nicht umsonst daher, wobei P&K für Permutation und Kombination steht. Nun, Sie, der pfiffig ist, hat's schon erraten, jawohl! Suppen von den drei Musketieren bereitet man via P&K zu, nämlich 1.+2., 1.+3., 2.+3., und 1.+2. +3.

Kochweise ganz einfach:

Wenn Flüssigei da ist, koch's und dann aufbrühen; ansonsten einfach aufbrühen.

Viel Spaß und guten Appetit!

Tang-Pin-San-Jian-Ke (alias: Pai-Lie-Zu-He-Tang)

Soups of the three musketeers (alias: soup P&C)

It is understandable that the higher the temperature the more liquid one has to take in. The brightest stars in the culinary sky in summer are, as we believe, soups of the three musketeers. The name of three musketeers results from the fact that the regular ingredients comprise dried small shrimps, laver and egg liquid.

So we have the three musketeers: 1. Dried small shrimps, 2. Laver, 3. Egg liquid.

Also the alias soup P&C does not appear for nothing. P&C stands for permutation and combination. Now, as a smart person like you, you've guessed it, for sure! Soups of the three musketeers are prepared per P&C, i.e. 1.+2., 1.+3., 2.+3., and 1.+2. +3.

The way of cooking cannot be simpler:

If the egg liquid is chosen, cook it and then brew; otherwise just brew.

Have fun and enjoy your meal!