**Gourmet-Suppen sollte man schlürfen**

**1. Einen linken Einzug von 4,55 cm für den folgenden Absatz einrichten**

In Vietnam ist der Genuß stundenlang gekochter Nudelsuppe ein beliebter Zeitvertreib. Aber rührige Leute haben keine Zeit, herumzusitzen und Köchen beim Kochen von Suppen zuzusehen. Erfinderische Unternehmer spezialisierten sich daher ganz auf Suppe, um Geschäftsleuten eine warme Mahlzeit anzubieten. Diesem Brauch folgend unterhält Dalat seine eigenen gewaltigen Kübel mit dampfender Suppe.

**2. Einen Erstzeileneinzug von 3,8 cm für den folgenden Absatz einrichten**

Die verführerischen Gerüche dieser schlanken Brühe konkurieren mit dem Geschmack exquisiter Kräuter, Pfeffer, Bohnensprossen und Reisnudeln. Je nach Bedarf und Appetit kann man sich seine Tellergröße aussuchen: kleine Portionen für Kinder, mittlere für den durchschnittlichen Appetit und große für Leute mit Bärenhunger.

3. Einen hängenden Einzug von 3,8 cm für den folgenden Absatz einrichten

Zwei Seitenteller begleiten das Hauptgericht: einer mit einem kleinen Nest frischer Bohnensprossen und Basilikum-Schößlingen, der andere mit geviertelten Limonen und kleinen Paprikaschoten. Als Gewürze stehen zur Auswahl: scharfe Cayennepfeffer-Saucen, Pflaumensauce und ein entschieden vietnamesisches Gewürz. Dieses ist wie Salz: richtig dosiert wirkt es geschmacksverstärkend ohne Eigengeschmack, bei zu geringer Dosierung scheint etwas zu fehlen.

**4. Einen rechten Einzug von 7 cm für den folgenden Absatz einrichten**

Lernen Sie von den Stammgästen, wie man diese Suppe ißt. Man braucht dazu Geduld: Heben Sie die Nudeln mit den Stäbchen in Ihrer Rechten etwas aus der Schüssel, schlürfen Sie diese in den Mund, und löffeln Sie, bevor Sie schlucken, mit Ihrer Linken etwas Suppe in den Mund.

**Gestalte die Nummerierungen mit den richtigen Einzügen!**