

Saure Suppe oder Herbstmilchsuppe



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Vollmilch	1 Liter
Salz	1 Teelöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	5 Stk.
Weizenmehl (griffig)	1 Esslöffel
Kreuzkümmel	1 Teelöffel
Sauermilch / saure Milch	1 Liter

Zubereitung:

Die Vollmilch mit Salz und Kümmel aufkochen, die Sauermilch langsam in die kochende Vollmilch einrühren, dabei entstehen kleine Topfenbröckerl, 1x kurz aufkochen lassen. Das Mehl und die Sahne glattrühren und in die Suppe geben. Die Kartoffel kochen, schälen und in die fertige Suppe legen. Die Kartoffel mit einer Gabel im Teller in der Suppe zerdrücken.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1019-Saure-Suppe-oder-Herbstmilchsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at