

Rahmsuppe von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	1 Esslöffel
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	750 ml
Sauerrahm / saure Sahne	125 ml
Essig	1 Teelöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Wasser mit Kümmel aufkochen,
Sauerrahm und Mehl glatt rühren und einkochen.
Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig würzen
und mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren.

pro Portion 50 kcal, 10,4 BE 3g Fett

TIP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-823-Rahmsuppe-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at