

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- |        |                        |
|--------|------------------------|
| 1 l    | Wasser                 |
| 1 TL   | Salz                   |
| 1 EL   | Kümmel                 |
| 200 g  | Topfen                 |
| 125 g  | Sauerrahm              |
| 4 Stk. | Erdäpfel               |
| 2 Stk. | altbackenes Bauernbrot |

**Mein persönlicher Tipp**

Schotten sind eine typische Salzburger Spezialität. Hergestellt werden die Schotten aus Buttermilch und Rahm.:)

**Hannah Mösenbichler**

Wirtschaftsberaterin der LK Salzburg

**Quellen:**

- Hannah Mösenbichler: *Privatrezept*

## Salzburger Schottsuppe mit Erdäpfelblattln

**Zubereitung**

- Die Erdäpfel waschen und in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden. Die Erdäpfelblattln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Rohr bei 180°C ca. 20 Minuten backen bis sie Blasen werfen.
- Das alte Brot in dünne Scheiben und kleine Quadrate schneiden.
- In der Zwischenzeit das Wasser, mit Kümmel und Salz zum Kochen bringen.
- In einer Schüssel die Schotten und den Sauerrahm gut verrühren.
- Das kochende Wasser vom Herd stellen, kurz auskühlen lassen und unter ständigem, kräftigen Rühren mit einer Schneerute über die Schotten-Sauerrahmmischung gießen. Das Wasser darf nicht mehr kochen und das Rühren ist ganz wichtig, da die Suppe sonst ausflockt.
- Die Erdäpfel aus dem Rohr nehmen und noch kurz in einer Pfanne mit Butter schwenken.
- Die Brotscheiben in eine Schüssel geben, die Suppe darüber gießen und mit den Erdäpfelblattln sofort servieren.

