



#### 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 Erdäpfelblattn

### Zubereitung

- Die Erdäpfel waschen und in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden. Die Erdäpfelblattn 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 abkühlen lassen und unter ständigem, kräftigen Rühren mit einer Schneerrute 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 Erdäpfelblattn sofort servieren.