



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



Foto: Hannah Mösenbichler - Nicht zur freien Verwendung

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.