

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

0,75 l Wasser

Kümmel

Salz

1 Schuss Essig

2 EL Mehl

65 ml Milch

0,25 l Sauerrahm

Rahmsuppe

Zubereitung

- Wasser, Salz, Essig und Kümmel zum Kochen bringen
- Rahm mit Mehl und Milch versprudeln und in Suppe einlaufen lassen
- Kurz verkochen lassen und abschmecken

Mein persönlicher Tipp

Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln servieren, mit Kräuter und Knoblauch verfeinern.:

Rosemarie Pargfrieder

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

