



#### 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 |

#### Mein persönlicher Tipp

Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln servieren, mit Kräutern und Knoblauch verfeinern.

#### Rosemarie Pargfrieder

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

#### Quellen:

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

## 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