



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 Kräuter und Knoblauch
verfeinern.



Rosemarie Pargfrieder
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

Kursunterlage Genuss gelöfft - köstliches aus der Suppenküche



Rahmsuppe



Foto: LK OÖ/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

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



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

