

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

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

Quellen:



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

