



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 0,5 l Buttermilch
- 40 g Weizenmehl
- 0,5 l Wasser
- Salz
- 1 TL Kümmel
- 125 ml Sauerrahm

Mein persönlicher Tipp

Diese Suppe schmeckt besonders gut mit wildem Schnittlauch bestreut.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Stohsuppe



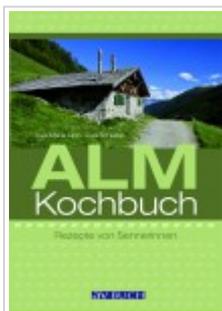
Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Buttermilch mit dem Mehl versprudeln.
- o Dieses Gemisch in das siedende, gesalzene, mit Kümmel gewürzte Wasser einrühren und aufkochen lassen.
- o Vor dem Anrichten den mit etwas Wasser gut verrührten Sauerrahm beifügen.



Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Almkochbuch
AVBUCH