



## Benötigte Zutaten

250 g **Premium Schotten**

1 l Wasser

150 g Schwarzbrot

Salz

Kümmel

125 ml **Premium Schlagobers**

1 Bund Schnittlauch

## Traditionelle Schottsuppe

Ein typisches Salzburger Fastengericht

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Das Schwarzbrot in feine Schnitten schneiden.
2. In einen Suppentopf geben.
3. Schotten mit kochendem Wasser übergießen.
4. Salz und Kümmel hinzufügen und alles gut verquirlen.
5. Die Suppe zwei bis drei Minuten ziehen lassen.
6. Mit Schlagobers verfeinern.
7. Nochmals kurz erhitzen und dann über das Brot gießen.
8. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Suppe damit bestreut servieren.

Das Schwarzbrot in feine Schnitten schneiden und in einen Suppentopf geben.

Schotten mit kochendem Wasser übergießen, Salz und Kümmel hinzufügen und alles gut verquirlen. Die Suppe zwei bis drei Minuten ziehen lassen, danach mit Schlagobers verfeinern, nochmals kurz erhitzen und dann über das Brot gießen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Suppe damit bestreut servieren.

*SalzburgMilch*



ORF Fernsehgarten