



Benötigte Zutaten

500 ml	Premium Alpenmilch
500 ml	Wasser
1 TL	Kümmel
250 g	Premium Sauerrahm
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe (optional)

Sauerrahmsuppe

Wer Sauerrahmsuppe nicht kennt, verpasst etwas: Familie Bernhofer vom Stieglerbauer serviert in Golling das traditionelle Rezept ganz kreativ mit knusprigen Brotchips.

Anleitung

1. Milch und Wasser in einem Topf mit dem Kümmel zum Kochen bringen.
2. Einstweilen Sauerrahm mit Mehl gut vermengen.
3. Dieses Gemisch in die kochende Flüssigkeit mit einem Schneebesen einrühren und nochmals aufkochen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und wer mag, sehr fein gehackten Knoblauch dazugeben.

Tipp: Mit Schnittlauch und geröstetem Schwarzbrot servieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen