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 und in einen Suppentopf geben.

2. Schotten mit kochendem Wasser übergießen, Salz und Kümmel hinzufügen und alles gut verquirlen.

3. Die Suppe zwei bis drei Minuten ziehen lassen, danach mit Schlagobers verfeinern, nochmals kurz erhitzen und dann über das Brot gießen.

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

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten