



## Rahmsuppe

mit Brotwürfeln und Kabanossischeiben

### Anleitung

Den Gemüfefond mit Kümmel aufkochen, den Rahm mit Mehl gut versprudelt in die kochende Suppe geben, 10 Minuten kochen, mit Essig und Kräutern abschmecken und die Knoblauchzehen feingehackt beimengen. Kabanossi in feine Scheiben schneiden, anrösten und die Suppe mit den Brotwürfeln und den Kabanossischeiben bestreuen.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing

## Benötige Zutaten

### Rahmsuppe

375 ml	Rahm
500 ml	Gemüfefond
1 Stück	Kümmel
1 Prise	Salz, Pfeffer
1 EL	Mehl
1/2 TL	Essig
1 Bund	Frische Kräuter gehackt
15 Stück	Schwarzbrotwürfel geröstet
2 Zehen	Knoblauch fein geschnitten
1 Stück	Kabanossi fein geschnitten

*SalzburgMilch*

