



Mostviertler Stosuppe

4 Personen

Zutaten Suppe

3/4 l Gemüsefond oder Wasser
1 TL Kümmel ganz
1 Stk. Lorbeerblatt
1/8 l Buttermilch
125g Sauerrahm
50 g Mehl glatt
Schuss Birnenbalsamessig
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

Einlage

1 Stk Walnussbaguette
Knoblauchbutter

Zubereitung Einlage

Walnussbaguette dünn schneiden, mit Knoblauchbutter bestreichen und 5 Minuten bei 180 Grad backen.

Zubereitung Suppe

- 1) Gemüsefond mit Kümmel und Lorbeerblatt für 3 Minuten aufkochen. Lorbeerblatt danach entfernen.
- 2) Buttermilch und Sauerrahm mit dem Mehl glatt rühren und mit einem Schneebesen in das Kümmelwasser einrühren.
- 3) Suppe 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Birnenbalsamessig abschmecken. Mit Schnittlauch verfeinern.

Gutes Gelingen

Tipp: Den Kümmel nicht mixen, sonst wird der Geschmack zu intensiv!

Familie Scheiblauer