



Saure Suppe mit Erdäpfelschmarrn

Zubereitung

Zubereitung Suppe:

Wasser mit Kümmel aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die saure Milch mit Mehl vermischen und diese Mehl-Milchmischung in das leicht wallende Kümmelwasser langsam einrühren, salzen und ca. noch eine ¼ Stunde köcheln lassen.

Zubereitung Erdäpfelschmarrn:

Erdäpfel kochen, schälen, blättrig schneiden, in der Pfanne mit Öl geschnittenen Zwiebel anrösten, Erdäpfel untermischen und mit Salz würzen.

Anrichten:

Erdäpfel mit einem Schöpfer in die Mitte des Tellers setzen und Suppe rundum anrichten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrammel.

Zutaten

für Suppe:

¾ l Wasser

1 Teelöffel Kümmel

Salz

½ l saure Milch

5 dag Mehl

Zutaten für Einlage:

4 Stück Erdäpfel

1 Zwiebel Sonnenblumenöl

Salz