Rahmsuppe (Stabe)

ZUTATEN

1/8 l Sauerrahm

1/8 l Milch

1-2 Löffel Mehl

Kümmel, Salz, ein Schuss Essig

ZUBEREITUNG

¼ l Wasser mit Kümmel und Salz kochen lassen

Milch, Sauerrahm, Mehl versprudeln und langsam in kochendes Wasser einrühren.

Eventuell mit Schuss Essig verfeinern.

© 1-Rahmsuppe.docx