Stosuppe (nach Rolloma)

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/2 L Saure Milch
40 g Weizenmehl
1/16 L normale (Voll-) Milch
Salz
1 TL ganzer Kümmel
eventuell kleine Erdäpfel, oder geröstete Brotschnitten als Einlage

Zubereitung

Die Sauermilch mit dem ganzen Kümmel zum Kochen bringen.
Milch und Mehl miteinander zu einem Teig glatt rühren und in die kochende saure Milch mengen.
1 - 2 Mal aufkochen lassen.
Nur mit Salz abschmecken.
Erdäpfel separat kochen, schälen und in Würfeln geschnitten als Beilage der Suppe hinzufügen.
Oder Brotschnitten in einer Pfanne mit ein wenig Butter oder Schmalz rösten und in die Suppe geben.

Tip: ich verfeinere die Suppe zusätzlich noch mit Pfeffer, geriebener Muskatnuß und Liebstöckel.