

# **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.