

Magische Ostern in Pöggstall

Stosuppe

(Rezept für 6 Portionen)

½ l Wasser
4 EL Kümmel
½ l Sauerrahm
2 EL Mehl
½ l Saure Milch

Wasser mit Kümmel aufkochen. Ein Gmachtl (Mehl mit etwas Wasser) anrühren. Das Gmachtl mit der Sauermilch glattrühren. Einen Teil des heißen Kümmelwassers unter ständigem Rühren zum Sauerrahm-Gemisch rühren. Dann alles in das kochende Wasser einrühren. Einen Teil der heißen Suppe zum Sauerrahm rühren und anschließend den Sauerrahm in die Suppe rühren. Alles noch einmal aufkochen, dann ist die Suppe bereit zum Servieren.

Als Einlage Rösterdäpfel zubereiten. Hierfür speckige, weichgekochte Erdäpfel blättrig schneiden. Nun fein gehackte Zwiebeln anrösten, Erdäpfel hinzufügen und alles kräftig anbraten. Schließlich mit Salz und Kümmel abschmecken.