

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Saure Milchsuppe

Koch: Walter Leidenfrost

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 750 ml Milch
- 125 g Sauerrahm
- 2 EL Mehl
- Kümmel
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- ein Spritzer Hesperiden-Essig

Für die Einlage

- 400 g speckige Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Suppe zuerst die Milch in einen Kochtopf geben und mit etwas Kümmel, einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen.

2. Dann den Sauerrahm mit dem Mehl in einer Schüssel vermengen und anschließend die Sauerrahm-Mehl-Mischung mit einem Schneebesen in die

Quelle: ORF extra

kalte Milch einrühren. Einen Spritzer Hesperiden-Essig dazugeben und alles gemeinsam unter ständigem Rühren erhitzen.

3. Die speckigen Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser mit der Haut kochen. Wenn sie gar sind, die Kartoffeln herausnehmen und schälen.

4. Zwischendurch die Suppe immer wieder kosten und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Suppe ist fertig, wenn sie etwas eingedickt ist.

5. Die gekochten, geschälten Kartoffeln in grobe Würfel schneiden, zur Suppe geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend die heiße Suppe samt Kartoffeleinlage in einem tiefen Teller anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren