



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Rahmsuppe

Zutaten:

- 70g mehlig Kartoffeln
- 50g Zwiebeln
- 17g Lauch (weiß)
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat
- 2 EL Mehl
- Bio-Sonnenblumenöl raffiniert
- 0,5l Gemüsefond
- 0,4l Milch
- 1 EL Bio-Apfelessig
- 170g Sauerrahm

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Lauch klein schneiden und im Bio Sonnenblumenöl raffiniert andünsten. Danach die in Würfel geschnittenen mehlig Kartoffeln hinzugeben und mit dem Gemüsefond und der Milch ablöschen.

Den Bio-Apfelessig hinzugeben und leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann mit dem Pürierstab mixen und den Sauerrahm hinzugeben. Die Suppe mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Tipp: Die Suppe sollte nach der Zugabe vom Sauerrahm nicht mehr aufgekocht werden, da diese sonst ausflockt.