

## Sauerrahmsuppe

---

Zutaten für 1 l Sauerrahmsuppe:

750 ml Wasser  
250 g Sauerrahm  
3 EL Mehl  
1 TL Kümmel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Suppenwürze  
Salz, Pfeffer



Das Wasser wird gemeinsam mit dem Kümmel zum Kochen gebracht. In der Zwischenzeit wird der Knoblauch ganz klein gehackt.

Der Sauerrahm wird mit dem Mehl verrührt. Wenn das Kümmelwasser kocht, rührt man mit dem Schneebesen die Sauerrahm-Mehlmischung ein. Den Knoblauch dazu und nochmals aufkochen lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken. Falls man es nicht geschafft hat die Suppe klumpenfrei zu bekommen, passiert man sie noch durch ein Sieb.

Dazu passen gekochte Kartoffeln oder Brot.

