

Buttermilchsuppe (Hirgtsuppe) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Wasser, 250 ml Buttermilch, 1 Esslöffel Mehl, 1 Prise Salz, 8 Esslöffel Saure Sahne, 4 Esslöffel frische Knappwurst.

Die Vorbereitungen:

Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Buttermilch mit dem Mehl verrühren.

Die Zubereitung:

Die "Mehl-Buttermilch" in das kochende Wasserrühren.

Mit etwas Salz würzen und nochmal aufkochen lassen.

Mit saurer Sahne verfeinern - fertig.

Die Knappwurst rührt jeder für sich in die Suppe - klingt ungewöhnlich "Buttermilch und Knappwurst", schmeckt aber wirklich hervorragend.

Anstelle der Knappwurst kann man auch Rotwurst nehmen.

Viel Spaß und Guten Appetit ;-)