

Hiagstsuppe

Zutaten

½ l Sauermilch

½ l Dickmilch/Buttermilch

1 l Wasser

3 EL saurer Rahm

3 EL Mehl

Zum Verfeinern: 2 EL Sahne/Salz

1. Wasser zum Kochen bringen. Sauermilch mit 3 EL Mehl und der Dickmilch verrühren. Sobald das Wasser kocht, Sauermilch-Mischung einrühren und aufkochen lassen.

2. Sauerrahm mit Salz verrühren und die aufgekochte Sauermilch zum Rahm geben.

Zum Verfeinern: Kleks Sahne

Hervorragend mit einer Scheibe Brot und im Rohr gebackenen ungeschälten mehligem Kartoffeln (gut gewaschen mit Schale im Rohr bei 200-220 °C Grad 20 Minuten je nach Größe braten) mit Prise Salz oder Butter