



Benötigte Zutaten

Rahmsuppe

375 ml **Premium Sauerrahm**

500 ml Gemüsefond

1 Stück Kümmel

1 Prise Salz, Pfeffer

1 EL Mehl

1/2 TL Essig

1 Bund Frische Kräuter
gehackt

15 Stück Schwarzbrotwürfel
geröstet

2 Zehen Knoblauch fein
geschnitten

1 Stück Kabanossi fein
geschnitten

Rahmsuppe

mit Brotwürfeln und Kabanossischnitten

Anleitung

1. Den Gemüsefond mit Kümmel aufkochen, den Rahm mit Mehl gut versprudelt in die kochende Suppe geben, 10 Minuten kochen, mit Essig und Kräutern abschmecken und die Knoblauchzehen feingehackt beimengen.
2. Kabanossi in feine Scheiben schneiden, anrösten und die Suppe mit den Brotwürfeln und den Kabanossischnitten bestreuen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing