



Erdäpfel-Rahm- Suppe

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Rapsöl
- 1 Teelöffel Kümmel
- 3 Erdäpfel
- 4 Becher Wasser
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Esslöffel Mehl
- Salz, Pfeffer



Zwiebel



Sauerrahm



Erdäpfel



Mehl



Wasser



Rapsöl

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und klein schneiden.
2. Erdäpfel waschen, schälen und in Stücke schneiden.
3. Öl im Topf erhitzen.
4. Zwiebel und Kümmel dazugeben und sanft anrösten. Umrühren.
5. Erdäpfel dazugeben.
6. Wasser dazugeben.
7. Deckel daraufgeben und 10 Minuten kochen lassen.
8. Sauerrahm mit dem Mehl verrühren.
9. Mit dem Schneebesen in die Suppe einrühren.
10. Aufkochen lassen.
11. Mit Salz und Pfeffer würzen.



So wachsen Erdäpfel ...

