

Rezept

# Eingerührte Buttermilchsuppe

Ein Rezept von Eingerührte Buttermilchsuppe, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>2 EL</b> Butter	<b>3 EL</b> Mehl
<b>1 l</b> Vollmilch	$\frac{3}{4}$ l Buttermilch
<b>150 g</b> saure Sahne	Salz
weißer Pfeffer	<b>600 g</b> kleine Kartoffeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Butter erhitzen, Mehl anstäuben und hellgelb anbraten. Unter ständigem Rühren die Milch langsam angießen.
2. Buttermilch mit einem Schneebesen unterrühren. Saure Sahne zufügen und weiterrühren, bis die Suppe sämig ist. Das dauert insgesamt etwa 45 Min. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser in 20 Min. gar kochen, ausdampfen lassen, schälen und zur Buttermilchsuppe servieren. Jeder nimmt sich nach Belieben Kartoffeln und legt sie in die Suppe.