

Rezept

Eingerührte Buttermilchsuppe

Ein Rezept von Eingerührte Buttermilchsuppe, am 07.08.2024

Zutaten

2 EL Butter	3 EL Mehl
1 l Vollmilch	$\frac{3}{4}$ l Buttermilch
150 g saure Sahne	Salz
weißer Pfeffer	600 g 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.