

# Rahmsuppe

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten**

## Zutaten

1 L Wasser

250 g Sauerrahm

50 g Mehl

Einen Spritzer Essig, Salz, Kümmel

## Zubereitung

1.  
Suppentopf mit Wasser, Salz und Kümmel zum Kochen bringen.
2.  
Sauerrahm und Mehl mit dem Schneebesen solange rühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
3.  
Die Mehlmischung in die kochende Suppe einrühren und aufkochen lassen.
4.  
Mit Salz abschmecken und ein Spritzer Essig dazu geben.

## Kochtipps

Brotreste eignen sich hervorragend zum Anrösten als Suppeneinlage.