

Rahmsuppe

- › 2 Scheiben Schwarzbrot
- › 1 l Wasser
- › 3 TL Salz
- › 4 TL Kümmel
- › 300 g Sauerrahm/saure Sahne
- › 2 EL Mehl
- › 2 EL Schnittlauch (gehackt)

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **20 min.**

PORTIONEN: **4**



Den Rahm in einer Schüssel mit Mehl so lange rühren, bis keine Klumpen mehr da sind. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser aufstellen, mit Kümmel, Salz, etwas Schnittlauch würzen und kochen lassen. Mit einem Kochlöffel die Rahm-Mehl-Mischung einrühren und die Suppe einkochen lassen. Schwarzbrotstücken würfeln und gemeinsam mit der Suppe in tiefen Tellern servieren.



Smetanová polévka

- › 2 krajíce tmavého chleba
- › 1 l vody
- › 3 lžičky soli
- › 4 lžičky kmínu
- › 300 g zakysané smetany
- › 2 lžice hladké mouky
- › 2 lžice nasekané pažitky

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **20 min.**

PORCE: **4**

Smetanu s moukou rozmícháme dohladka. Připravíme si hrnc s vodou, ochutíme kmínem, solí, trochou pažitky a dáme vařit. Do vařící vody vmícháme směs smetany a mouky a vaříme, dokud polévka nezhoustne. Krajíce tmavého chleba nakrájíme na kostičky a servírujeme společně s polévkou v hlubokých talířích.

