



# Mostviertler Stosuppe

4 Personen

## Zutaten Suppe

3/4 l Gemüsefond oder Wasser  
1 TL Kümmel ganz  
1 Stk. Lorbeerblatt  
1/8 l Buttermilch  
125g Sauerrahm  
50 g Mehl glatt  
Schuss Birnenbalsamessig  
Salz, Pfeffer  
Schnittlauch

## Einlage

1 Stk Walnussbaguette  
Knoblauchbutter

## Zubereitung Einlage

Walnussbaguette dünn schneiden, mit Knoblauchbutter bestreichen und 5 Minuten bei 180 Grad backen.

## Zubereitung Suppe

- 1) Gemüsefond mit Kümmel und Lorbeerblatt für 3 Minuten aufkochen. Lorbeerblatt danach entfernen.
- 2) Buttermilch und Sauerrahm mit dem Mehl glatt rühren und mit einem Schneebesen in das Kümmelwasser einrühren.
- 3) Suppe 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Birnenbalsamessig abschmecken. Mit Schnittlauch verfeinern.

Gutes Gelingen

**Tipp:** Den Kümmel nicht mixen, sonst wird der Geschmack zu intensiv!

Familie Scheiblauer