



Buttermilchsuppe wie bei Muttern

noch immer so köstlich wie zu meiner Kinderzeit

Die Pellkartoffeln schon mal aufsetzen.

Inzwischen die Zwiebel enthäuten und in Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Schinkenwürfeln anbraten. Dann mit der Buttermilch ablöschen und gut eine halbe Tasse Vollmilch 1,5% dazu geben. Jetzt in kaltem Wasser das Dinkelmehl glatt rühren und zu der Suppe geben und kurz aufkochen. Nun die Suppe mit einer kräftigen Prise Muskat, Salz und Pfeffer aus dem Mühle abschmecken.

Die Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden und zu der Suppe geben.

Am leckersten schmeckt die Suppe, wenn sie über Nacht durchgezogen ist und sie nach dem Aufwärmen mit einem Zauberstab anpüriert wird.

Wir garnieren die Suppe vor dem Servieren mit einigen Oregano-Blättchen.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	ca. 8 Stunden
Gesamtzeit	ca. 8 Stunden 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 300



Zutaten für 4 Portionen:

2 Liter	Buttermilch
½ Tasse	Milch 1,5%
500 g	Pellkartoffel(n)
1 EL	Öl
1 große	Gemüsezwiebel(n)
3 EL	Dinkelmehl
½ Tasse	Wasser
3 EL	Schinken, gewürfelt
n. B.	Salz und Pfeffer
	Muskat
einige Stiele	Oregano, (Blättchen zum Garnieren)

Rezept von: gs_pe