

# Rahmsuppe

Unkompliziert, schnell, und preiswert: Einfaches Rezept für cremige Rahmsuppe - schmeckt als Vorspeise oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

750 ml	Wasser
260 g	Sauerrahm
1 EL	Mehl (griffig)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Muskatnuss
4 EL	Semmelwürfel
4 EL	Schnittlauch (gehackt)

## Zubereitung

1. Die **Rahmsuppe** ist ein preiswertes Rezept, das auch Vegetariern sehr gut schmeckt. Hierfür zuerst den Rahm mit Mehl in einer Tasse oder einer Schüssel so lange verrühren, bis alle Klümpchen verschwunden sind und die Masse schön glatt ist.

2. Anschließend die Mischung mit Kümmel und Salz würzen, in einen Topf geben und kräftig aufkochen. Danach mithilfe eines Schneebesens den Rahm in das Wasser einrühren und das Ganze für eine kurze Zeit kochen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Semmelwürfel ohne Fett in einer Pfanne kross rösten. Die Rahmsuppe mit Muskatnuss würzen, in Teller oder Tassen füllen und mit den gerösteten Semmelwürfeln und Schnittlauch servieren.

## **Tipp**

Die Rahmsuppe schmeckt besonders an kalten Wintertagen, da sie schön von innen wärmt.