

Buttermilchsuppe

ostpreußisch

- 1 Liter Wasser
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Pimentkörner
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 6 Eier
- ½ Ltr. Buttermilch
- 2 EL Mehl
- Dill, Petersilie, Schnittlauch
- Salz und Pfeffer



Das Wasser zum Kochen bringen und die geschälten und grob gewürfelten Kartoffeln hinein geben. Dazu kommen das Lorbeerblatt, Piment, 1TL Salz und die geschälte und gehackte Zwiebel.

Die Buttermilch mit dem Mehl verrühren und in den Topf mit den fast garen Kartoffeln geben und nochmals aufkochen lassen.

Den Topf nun vom Herd nehmen und die Eier aufschlagen und in die Suppe gleiten lassen (wie verlorene Eier). Die Eier etwas durchziehen lassen. In der Zeit die Kräuter waschen und klein hacken und vor dem Servieren über die Suppe geben.



*Das ist eine frische
Suppe, die auch im
Sommer schmeckt.*

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 0:50

Portionen: 6



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)