

# Kümmelsuppe

Das hört sich vielleicht schräg an, schmeckt aber sehr lecker!



- Kümmel, zwei ein halb hand voll oder eine große Tasse voll
- Mehl für die Mehlschwitze zum eindicken
- Schmand (ggf vegan) zum verfeinern
- eine Zwiebel

## Kümmelsud kochen

1. zwei ein halb hand voll kümmel mit einer zwiebel kochen
2. suppenwürfel kann man auch hier schon rein tun, nicht zuviele, lieber später abschmecken
3. Kochen bis die Zwiebel weich ist
  - den Sud durch ein feines sieb gießen

## Mehlschwitze

- In separatem Topf
- gut bräunen
- wenn braun, vom Herd nehmen und unten weiter machen

## Suppe fertig stellen

- Die Mehlschwitze mit dem Sud löschen, aber nicht den ganzen Sud hinzugeben. Es geht darum, daß man noch was tricksen kann, wenn man zu viel Mehl hat!

Einen Becher Schmand (bzw nach Geschmack) dazugeben

Super passt dazu mit Butter in der Pfanne geröstete Brotwürfel.

Fertig!

[suppe](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/kuemmelsuppe?rev=1620819287>

Last update: **2021/05/12 11:34**

