Salzburger Schottsuppe

Dauer: Schnell Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

1 L	Wasser
1 EL	Salz
200 G	Schwarzbrot
1 TL	Kümmel
250 G	frischer Schotten
125 ML	Schlagobers
	Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Wasser mit Salz und Kümmel zum Kochen bringen.
2. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden.
3. Schotten (oder alternativ Bröseltopfen) in das nicht mehr kochende Wasser einrühren. Suppe drei Minuten ziehen lassen, dann Obers einrühren und nochmals kurz erhitzen.
4. Schwarzbrotstücke in Suppentopf od. Suppenteller geben, mit Suppe übergießen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.