

# geselchte Suppe

Zubereitungszeit: 10 Minuten, für 4 Personen

## Zutaten:

Wasser, in dem Geselchtes gekocht wurde  
3 EL Sauerrahm  
2 Eier  
1 Suppenwürfel  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Den Suppenwürfel, Salz und Pfeffer in das „geselchte“ Wasser hinzugeben und köcheln lassen.
2. Die Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen und während die Suppe aufkocht, einrühren. Am besten mit einer Gabel im Suppentopf kreisen, damit die Eier richtige Fäden ziehen.
3. Anschließend ein bisschen Suppe in eine Schüssel abschöpfen und den Sauerrahm unterrühren.
4. Danach die abgeschöpfte Suppe in den Topf unterrühren.

Achtung: Die Suppe darf nachdem der Sauerrahm beigefügt wurde, nicht mehr aufkochen, sonst flockt der Sauerrahm aus! Bitte beachtet, dass die Zubereitungszeit nur für das Zubereiten der Suppe berechnet ist, nicht für das kochen des Geselchten.

