

Ein Rezept aus Oberösterreich

Stosuppe (4 Portionen)



Sie brauchen:



- 1/2 l Wasser (das Wasser)
- 1/2 l saure Milch (die Milch)
- 10 g Mehl (das Mehl)
- 1/4 l Sauerrahm (der Rahm)
- 4-5 Kartoffeln (die Kartoffel, die Kartoffeln)
- Salz (das Salz)
- Kümmel (der Kümmel)



- ♦ Salz, Wasser und Kümmel zum Kochen bringen.
- ♦ Die saure Milch mit dem Mehl verrühren und in das kochende Wasser einrühren.
- ♦ Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und in kleine Stücke schneiden.



- ♦ Den Sauerrahm und die Kartoffeln in die Suppe geben.
- ♦ Mit Schwarzbrot servieren.

bringen/ gebracht
verrühren/verrührt
kochen/gekocht
schälen/geschält
schneiden/geschnitten
einrühren/eingerührt
geben/ gegeben
servieren/serviert



Schreiben Sie das Rezept im Passiv:

Salz, Wasser und Kümmel zu Kochen

Die saure Milch mit dem Mehl und in das kochende Wasser

Kartoffeln in Salzwasser, und in kleine Stücke

Den Sauerrahm und die Kartoffeln in die Suppe

Die Suppe mit Schwarzbrot

Guten Appetit!

* TL= Teelöffel