



BRENNSUPPE *aus Südtiroler Dinkel*

Zubereitung

1. Das Mehl bei trockener Hitze (ohne Fett) in einem Kochtopf Nussbraun rösten. Bis sich ein schönes nussiges Aroma entwickelt.
2. Den Kochtopf vom Feuer nehmen und mit dem Wasser und der Milch aufgießen.
3. Unter ständigem Rühren die Suppe zum Kochen bringen und mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen.
4. 15 Minuten leicht kochen lassen.
5. Mit der Butter verfeinern und diese sanft einrühren.
6. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in die Suppe geben.
7. Bei Bedarf servieren.

GASSENWIRT-TIPP

Die Suppe kann auch mit in Butter gerösteten Schwarzbrotwürfeln, etwas Kräuteröl und einigen Kümmelsamen serviert werden.

