

Weißer Suppe - Millisuppe



Unsere Großeltern und Urgroßeltern aßen diese Suppe bereits zum Frühstück aber auch zum Abendessen. Denn Brot wurde nur alle 2 Wochen gebacken und war spätestens nach 1 Woche so steinhart, dass es nur noch in Flüssigem aufzuweichen war. Die Suppe sättigt gut und enthält zudem alle wichtigen Nährstoffe welche für die schwere Feldarbeit benötigt wurde.

Wir lieben diese Suppe heute noch, im Herbst und Winter wärmt diese Suppe stundenlange von innen. Dabei ist sie keine schwere Kost. Und sie schmeckt auch sehr gut.

Zutaten:	Zubereitung:
¼ Liter Wasser (250 ml)	in einem großen Topf zum kochen bringen.
1 gehäufter Eßl Mehl	mit
250 ml Buttermilch	in einem Schüttelbecher schütteln, bis das Mehl sich klumpenfrei aufgelöst hat. Mit einem Schneebesen in das

	kochende Wasser einrühren und unter Rühren eindicken lassen. Dann die restlichen
250 ml Buttermilch	unterrühren.
1 Liter Milch	ebenfalls unterrühren. Mit
2 großen Prisen Salz	würzen und die Suppe aufkochen lassen. Dabei das Rühren nicht vergessen, damit sich das Mehl nicht am Boden absetzt und verbrennt.
200 ml Sahne	In die kochende eingedickte Suppe rühren und servieren.
Bauernbrot, gerne auch vom Vortag	in Stücke bröckeln und als Suppeneinlage in die Suppe geben.