

# Salzburger Schottsuppe

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



© Birgit Scheibl/Salzburger Agrar Marketing

## Zutaten

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

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## 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.

Schottsuppe ist eine traditionelle Bauernkost und war in früheren Zeiten das Frühstück der Bauersleute und Dienstboten. Der Schotten wird aus der Molke gewonnen. Dabei wird das darin enthaltene Molkeneiweiß durch Hitze und Säuerung zum Ausflocken gebracht und anschließend in einem Tuch abgeseiht. Im Pinzgau wird der frische Schotten auch zu Kegeln gepresst und anschließend geräuchert.

In manchen Regionen wird auch ein "saurer Muas" dazugegessen.