



Tecklenburger Buttermilchsuppe mit karamellisiertem Pumpernickel

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein Rezept der „kleinen Leute“ aus alter Zeit, bodenständig – regional, fast vergessen, wieder entdeckt und modern „aufgepeppt“ – überarbeitet.

Zutaten

- Für die Tecklenburger Buttermilchsuppe:
- 1 l reine Buttermilch
- 400 ml Bio - Joghurt
- 3 El geschlagene Sahne
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 El Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Orangenabrieb
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 2 Tütchen Dr. Oetker Vanillesoßenpulver ohne kochen oder Sahnesteif
- Für den karamellisiertem Pumpernickel:
- 2 Scheiben Pumpernickel in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 Tl Butter
- 1 gehäufte Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Buttermilch mit Bio - Joghurt mischen, Vanillemark, dem Instant - Soßenpulver, Zitronensaft und Abrieb, Puderzucker und 1 Prise Salz verrühren, recht kalt stellen.

Schritt3

(Das geht auch mit einem Tütchen Sahnesteif, macht die Kaltschale ebenfalls „sämig“)

Schritt4

Die karamellisierten Pumpernickelwürfel:

Schritt5

Die Pumpernickelwürfel in einer Stielpfanne mit brauner Butter geben und mit Zucker bestreuen.

Schritt6

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun - knusprig karamellisieren. Auf Küchenkrepp ablaufen und abkühlen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag.

Schritt8

Die gut durch gekühlte Buttermilch- / Pumpernickelsuppe in ebenso kalten Tellern portionieren, gern hebe ich vorher noch etwas geschlagene Sahne darunter und gebe die knusprig, karamellisierten Pumpernickelwürfel darüber.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** buttermilch, einfach, fast vergessene rezepte, joghurt, kalt, leicht, neu überdacht, preiswert, unaufwendig, veredelt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tecklenburger-buttermilchsuppe-mit-karamellisiertem-pumpernickel/>