

# Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Droske



## Kulajda

### Zutaten

Eine Handvoll frische Pilze (Champignons tun es da auch schon)

3 Kartoffeln

Prise Kümmel

2 Pimentkörner

3 schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Becher Sahne (man kann auch Sauerrahm nehmen)

Mehl 1 Esslöffel (zum Verdicken, kann weggelassen werden)

1 bis 2 Esslöffel Essig (nach Geschmack, ich bevorzuge weniger)

Frische Eier - jede Portion 1 Stück

Gehackter Dill darf auf keinen Fall fehlen (im Sommer frisch oder sonst getrocknet, gefroren)

### Zubereitung

Die Pilze putzen, größere Stücke in Scheiben schneiden, kleinere Stücke halbieren.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Pilze und Kartoffeln in eine Topf geben, Wasser, Kümmel, Salz und alle Gewürze zufügen und für 30 Minuten kochen lassen, d.h. bis die Kartoffeln weich sind. Dann die Sahne zugeben.

Wer die Suppe andicken will, verrührt etwas Sahne mit Mehl und fügt dies hinzu, gut umrühren und langsam weiterkochen.

Wenn die Kulajda fertig ist mit Salz und nach Bedarf mit etwas Apfelessig abschmecken.

Jetzt fügen wir den fein gehackten Dill hinzu und vor dem Servieren pro Tasse oder Teller ein frisch poschiertes Ei (direkt in den Teller). Das Eigelb sollte noch recht weich sein.