

Tipp mit Buttermilchsoße

Tipp oder Tippärpel sind ein typisches Arme-Leute-Essen aus dem Rheinland und Bergischen Land. Für sie werden schöne Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält und zerkleinert und in tiefe Teller gegeben. Dort werden sie mit einer eiskalten Buttermilchsoße übergossen, und schon können wir die Suppe auslöffeln, die wir uns fröhlich eingebrockt haben.



Portionen: 2

Vorbereitung: -

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 30 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für den Tipp mit Buttermilchsoße:

- 600 g festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 750 ml Buttermilch
- 150 g Schmand
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Kresse

Zubereitung:

- **Für den Tipp mit Buttermilchsoße** die Kartoffeln in gesalzenem Wasser aufkochen und bei schräg aufgelegtem Deckel garkochen, etwa 30 Minuten.
- In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Buttermilch und Schmand mit einem Schneebesen schaumig rühren, den Schnittlauch unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Bis zum Verzehr wieder in den Kühlschrank stellen.
- Kartoffeln abgießen, schälen, in Stücke schneiden und im Teller mit reichlich eiskalter Buttermilchsoße übergießen. Beides wird zusammen wie eine Suppe gegessen.
- Abschließend die Kartoffeln und Buttermilchsoße mit Kresse bestreuen–
Mahlzeit.