

Flädlesuppe



Zutaten:

- 800 g Rinderbrust
- 500 g Suppengemüse, grob gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ Bund Petersilie
- 100 g Pilze (z.B. Champignons), halbiert
- 2½ Liter Wasser
- 2-3 EL Gemüsebrühepulver
- Zum Servieren: Schnittlauchröllchen



Für die Flädle:

- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 80 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL Öl
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Fleisch, gewürfeltes Suppengemüse, Petersilie, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Pilze mit kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und etwa 2-2,5 Stunden (ohne Deckel) leise sieden lassen.

Das Fleisch herausnehmen (und eventuell als Suppeneinlage klein würfeln).

Die Brühe durch ein Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken. Aus den Zutaten für die Flädle einen Teig rühren. In einer kleinen Pfanne mit wenig Öl dünne Pfannkuchen backen. Diese aufrollen und in feine Streifen schneiden.

Die Flädlestreifen in Suppenteller verteilen und mit der heißen Brühe begießen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.