

Schwäbischer Flädle-Brätstrudel in der Kraftbrühe



Zutaten:

(für 4-6 Personen)

- **Für die Pfannkuchen:**

- 200 ml Milch
- 100 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier (Größe L)
- Salz
- Etwas Öl zum Ausbacken

- **Für die Füllung:**

- 250 g Kalbsbrät
- 50 g Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 EL Creme Fraiche (Kräuter)
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt
- 1 TL Butter
- 1-2 EL Petersilie, fein gewürfelt
- 1 TL Majoran
- Salz & Pfeffer
- Etwas Muskatnuss
- Abrieb einer Viertel Bio-Zitrone

- **Extra:**

- Wer möchte: 100 g blanchierte, d.h. kurz gekochte und dann kalt abgeschreckte Gemüsestreifen (Karotte, Petersilienwurzel, Lauch).
- 1 l Kalbs- oder Rinderkraftbrühe (am Besten selbst gemacht)



Zubereitung

Die Zutaten für die Flädle in einer Schüssel miteinander verrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Beiseite stellen, abdecken und abkühlen lassen.

Für die Brätfüllung die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in 1 TL Butter anbraten. Dann alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut miteinander vermischen und abschmecken. Jedes Flädle mit etwa einem Viertel von der Brätmasse bestreichen. In das untere Viertel blanchierte Gemüsestreifen legen. Die Flädle von unten nach oben straff aufrollen.

Jede Rolle einzeln erst in eine hitzestabile Klarsichtfolie einwickeln. Dann nochmal in Alufolie wickeln. Die Rollen in einem Topf mit leicht siedendem Wasser ca. 12 – 15 Minuten, mit zugedecktem Kochdeckel, köcheln lassen.

Anschließend die Flädle aus dem Wasser nehmen und in der Folie ca. 10 Minuten leicht abkühlen lassen.

Zum Servieren, mit einem Messer ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, gleich in die Suppenteller verteilen, mit der heißen Kraftbrühe begießen. Mit frischen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Für festliche Suppen die perfekte Einlage: schwäbischer Brätstrudel