
Flädlesuppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

Zutaten

- Flädle**
- 60 g Mehl
- 1 Ei
- 90 ml Milch
- 1 Prise Salz

- Brühe**
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 2 l Fleischbrühe
- Salz & Pfeffer
- etwas Petersilie

(Angaben für 8 Personen)

Diese klassische Vorsuppe schmeckt immer wieder gut. Am einfachsten ist es, wenn man beim Backen von Eierpfannkuchen zwei vor dem Zufügen von Zucker backt und für die Flädlesuppe im Kühlschrank aufbewahrt. Für Vegetarier verwendet man Gemüse- statt Fleischbrühe.

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verrühren und daraus in einer Pfanne mit heißem Fett zwei Pfannkuchen backen und in Streifen schneiden. Zwiebeln fein hacken, Möhre reiben und in wenig Öl anbraten, Fleischbrühe (z.B. übrige vom Rezept "Königsberger Klopse") zugießen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Flädle einlegen und feingehackte Petersilie darüberstreuen.

