

Flädle- suppe



Zutaten für vier Personen

- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Ca. 1 l kräftige frisch gekochte Fleischbrühe
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen dünnflüssigen Pfannkuchenteig herstellen.

Diesen 15 min ruhen lassen und anschließend zu dünnen Pfannkuchen ausbacken.

Nach dem Abkühlen aufrollen und in sehr feine Streifen schneiden.

Die Flädlestreifen in vorgewärmten Teller geben, mit heißer Fleischbrühe übergießen und mit geschnittenem Schnittlauch garnieren.