

Pfannkuchensuppe

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1 kg Suppenfleisch vom Rind
1 Bund Suppengemüse
2 Zwiebeln
1 Teelöffel Pfefferkörner
2 Eier
125 g Mehl
1/4 l Milch
20 g Butter
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

In Österreich als Frittatensuppe bekannt, darf sie in keinem Wirtshaus fehlen. Die Pfannkuchenstreifen geben der schlichten Brühe den gewissen Pepp. Und du fühlst dich wie von Oma umsorgt, wenn dich dieses Kraftpaket an trüben Tagen von innen wärmt - Gutes kann ja so einfach sein.

- 1 -

Das Suppenfleisch ohne Deckel mit 3 Litern Wasser 1 1/2

Stunden lang köcheln lassen.

- 2 -

Suppengemüse und Zwiebeln in Stücke schneiden und mit 2 TL Salz und den Pfefferkörnern zur Brühe geben und eine weitere Stunde köcheln lassen.

- 3 -

In der Zwischenzeit aus Eiern, Milch, Mehl und etwas Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und 4 Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen aufrollen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.

- 4 -

Die fertige Suppe durch ein Sieb gießen und dadurch grobe Stücke herausfiltern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du magst, kannst du einen Teil des Fleisches in Würfel schneiden und zu der Brühe geben. Die Pfannkuchenstreifen vor dem Servieren in die Suppe geben. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.