

Flädle-Suppe mit Rind

Für 2 Personen

200 g Rindfleisch	100 g Mehl	750 ml Rinderfond
2 Eier	2 EL Butter, flüssig	1 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, glatt	250 ml Milch
2 EL Butter	Salz	Pfeffer, schwarz

Für die Flädle die Petersilie und den Kerbel zupfen und mit dem Schnittlauch fein hacken. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Eier, die flüssige Butter und die Milch einrühren. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne Butter auslassen und darin den Pfannkuchenteig herausbacken. Die Pfannkuchen auskühlen lassen, zusammenrollen und in dünne Streifen schneiden. Den Rinderfond erwärmen. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden, im Rinderfond kurz aufkochen und für zehn Minuten köcheln lassen. Die Pfannkuchen streifen, das Rindfleisch und die Fleischbrühe in eine Suppenschüssel geben und servieren.

Henning Hartmann am 03. November 2009