Pilz-Bouillon mit Flädle

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

» 8g getr. Steinpilze
» 3 EL Mehl
» 2 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 150ml Milch
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Möhre(n)
» 150g Champignons
» 2 EL Öl
» 1l Instant-Gemüse-Brühe
» 2-3 EL Sherry fino
» 2-3 Stiele Petersilie

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Steinpilze waschen, ca. 30min in 500ml lauwarmem Wasser einweichen. Mehl, Eier, 1 Prise Salz und Milch glatt verrühren. Ca. 10min quellen lassen.

2. Zwiebel schälen, hacken. Möhre schälen, waschen, würfeln. Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden. In 1EL heißem Öl anbraten. Herausnehmen. Zwiebel und Möhre im Bratfett andünsten. Brühe und Steinpilze mit Einweichwasser angießen, aufkochen. 10-20min köcheln. Die Champignons zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken.

3. Inzwischen 2TL Öl erhitzen. Aus dem Teig zwei Pfannkuchen backen, aufrollen und auskühlen. Petersilie waschen und hacken. Pfannkuchen in dünne Scheiben schneiden und in Suppentassen verteilen. Pilz-Bouillon vorsichtig darüber gießen. Petersilie darüber streuen.

Nährwerte: 150kcal/E8g/F8g/KH10g pro Portion

angelegt am: 30.04.2005 Rezept-Nr: 1880

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke