

# 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