Fleischbrühe mit Chili-Flädle und Erbsen

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

» 500g Ochsenbein
» 1 Bd. Suppengrün
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1TL ganzer Pfeffer
» Salz & Pfeffer
» 200g Erbsen
» 75g Mehl
» 150ml Milch
» 2 Ei(er)
» 1TL Chilipulver
» Butterschmalz
» Zitronenmelisse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, in einen Topf geben. Suppengrün waschen, putzen, klein schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln. Mit Suppengrün, Lorbeer, Pfefferkörnern und 1-2TL Salz zum Fleisch geben. 11/2l Wasser angießen. Aufkochen, im offenen Topf ca. 60min köcheln.

2. Für die Flädle Mehl mit Milch, Eiern, Chili und 1 Prise Salz verrühren. 30min quellen lassen. Das Butterschmalz erhitzen und darin portionsweise dünne Pfannkuchen backen. Pfannkuchen aufrollen und in dünne Streifen schneiden. Warm stellen.

3. Brühe durchsieben, Erbsen darin 5min garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flädle auf Suppenteller verteilen. Brühe zufügen und nach Belieben mit Chilischoten sowie Zitronenmelisse garnieren.

Nährwerte: 240kcal/E16g/F11g/KH20g pro Portion

angelegt am: 22.02.2003 Rezept-Nr: 248

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