Fanzelsuppe

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

» 500g Hohe Rippe
» 1 Bd. Suppengrün
» Petersilie
» Eierkuchen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Brühe zubereiten:

- Suppengrün putzen und zerkleinern
- Fleisch ca. 1 Stunde mit Suppengrün kochen
- Fleisch herausnehmen
- vom Knochen lösen, klein schneiden
- Fleisch wieder in die Brühe geben

Eierkuchen zubereiten:

- Eierkuchen siehe Eierkuchenrezept
- Vanillinzucker und Zucker weglassen
- dafür eine Prise Salz zugeben
- Eierkuchen backen, in Rauten schneiden

Fertigstellung:

- Eierkuchen in die Brühe geben
- mit Petersilie bestreut servieren
- evtl. In Butter geschwenkte , gehackte Kartoffeln dazu reichen

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 29

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