

Flädlesuppe Rinderbouillon

mit

Zutaten:

Rinderbouillon:

500 g Rinderknochen mit Fleisch, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 4 Lorbeerblätter, Pfeffer-, Piment- und Wacholderkörner, Salz.

Flädlesuppe:

0,45 Liter Rinderbouillon, 1 Möhre, einige Würfel Rindfleisch (beider gekocht bei der Zubereitung der Bouillon), 1 Ei, 2 EL Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauchröllchen, 1 Prise Muskat, 1 EL Öl zum Braten.

Zubereitung:

Rinderbouillon:

Fleisch kalt abwaschen und alle Zutaten in einen passensen Topf geben, mit Wasser aufgießen bis alles gut gut bedeckt ist. Aufkochen und abschmecken, eventuell noch nach Salzen und alles auf kleinster Flamme 2-2,5 Stunden köcheln lassen. Die Bouillon mit einem Sieb abseihen. Das Rindfleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke zerpfücken. Ebenso die Möhre in

kleine Stücke schneiden. Beides wird als Einlage verwendet.

Flädlesuppe:

Die Zutaten für die Flädle mit einem Schneebesen gut aufschlagen und in einer Pfanne im heißen Öl zu einem Flädle ausbacken. Das Flädle in feine Streifen schneiden und zur Rindsbouillon in der sich einige Möhren- und Rindfleischstücke befinden, geben. Mit frischen Kräutern (Petersilie, oder Schnittlauch) heiß servieren.

Guten Appetit!!