




# Klare Brühe mit Flädlestreifen

 Dauer  
120 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Rindersuppenfleisch am Stück	500 g
Suppengemüse	1 Bund
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Pfeffer, schwarz	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Milch	125 ml
Eier	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Weizenmehl, Type 405	50 g
Butter	1 Teelöffel

## Zubereitung

Fleisch waschen und in einem Topf mit 1,5 l und aufkochen. Inzwischen Suppengemüse waschen, ggf. Enden entfernen und grob würfeln. Schaum von der Brühe abschöpfen.

Gemüse, Lorbeer, Pfeffer und 1 TL Salz zufügen und die Brühe anschließend auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 90 Min. köcheln lassen.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Für den Flädleteig in einer Schüssel Milch, Ei, Salz und Kräuter verquirlen. Mehl nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 10 Min. quellen lassen.

In einer Pfanne 1 TL Butter auf niedriger bis mittlerer Stufe schmelzen und darin 2 dünne Omeletts 1–2 Min. von jeder Seite backen. Aufrollen und auskühlen lassen.

Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Brühe durch ein Sieb in einen sauberen Topf passieren. Fleisch entnehmen, etwas abkühlen lassen, in mundgerechte Würfel schneiden und wieder zufügen. Erneut aufkochen und Lauchzwiebelringe darin ca. 2 Min. garen. Omelettrollen in Streifen schneiden und auf Schalen oder tiefe Teller verteilen. Heiße Brühe darüber geben und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	322 kcal		
Kohlenhydrate	17 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	29 g	Fette	15 g