

Flädlesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

65	Gramm	Mehl
60	Gramm	Mondamin
1		Ei
	Reichlich	1/4 l Selterswasser, Bier oder Milch Salz Fett zum Backen
1/2		Zwiebel oder Speckschwarte
1 1/2	Ltr.	Brühe

Anleitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, die mit dem Ei verschlagene Flüssigkeit dazurühren. Den dünnen Teig salzen und 1/2 Stunde ruhen lassen. In einer Pfanne Fett heiß werden lassen, mit einer halben Zwiebel oder Schwarte ausreiben und recht dünne Eierkuchen backen. Nach dem Erkalten die Flädle aufrollen, oder halbieren und dann in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Essen in die siedende Brühe geben.

Das schmeckt!

Quelle:

Aus dem Mondaminkalender 1958
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.