

Pfannkuchensuppe



Zutaten für vier Personen:

1 L kräftige Rinderbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Pfannkuchen
getrocknete Petersilie (optional)
Maggi (optional)

Pfannkuchen:

2 EL Mehl
Milch
1 Ei
1 Prise Salz

1. In Streifen geschnittene Pfannkuchen in die Suppentassen geben.
2. Rinderbrühe abschmecken. Die Suppentassen mit sehr heißer Rinderbrühe auffüllen.
3. Etwas getrocknete Petersilie zufügen.
4. Nach Geschmack mit Maggi nachwürzen.

Pfannkuchen (zwei kleine):

1. Zwei gehäufte EL Mehl in Rührschüssel geben. Mit Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben.
2. Die Hälfte des Teiges In gebutterter Pfanne ausbacken. Dann die andere Hälfte.
3. Abkühlen lassen, einrollen und die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Hinweise:

Sehr gut schmeckt die Brühe, die bei der Zubereitung von Vitello tonnato oder von Tafelspitz übrig bleibt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Suppen, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023