

Flädles-Supp(e)

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 4 Portionen :

1 L Fleischbrühe

(für die Campingküche behelfen wir uns mit Suppenwürfel oder Granulat),

½ L Milch,

200 g Mehl,

3 Eier,

1 Prise Salz,

Öl zum Ausbacken,

1 EL gehackte Petersilie.



Zubereitung :

Als Schwaben verzichten wir auch im Urlaub nicht auf unsere „Lieblingsgerichte“. Beim Camping machen wir allerdings die Suppe aus Wasser und Fleischbrüh-Würfel oder Granulat. Für Flädle, die Milch und die Eier mit einem Schneebesen verrühren, nach und nach das Mehl dazugeben und etwas Salz. Ca. ½ Std. ausquellen lassen und dabei ab und zu durchrühren. Je nach Mehl sollte etwas mehr Milch dazugegeben werden. Auf jeden Fall sollte ein dünn fließender Teig entstehen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl hineingeben, heiß werden lassen und mit einer Schöpfkelle den Teig ganz dünn eingießen bis der Boden bedeckt ist. Auf beiden Seiten goldbraun backen und heiß aufrollen, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

Zum Servieren legt man die Streifen in die vorgewärmte Suppentasse / -teller, gießt die heiße Fleischbrühe darüber und streut frische gehackte Petersilie darauf.