

Flädlesuppe mit Kräuter

Zubereitungszeit:

ca. 1 ½ Std. (Brühe) / 40 Minuten

Zutaten für 8 Personen

Hühnerbrühe

1 Biosuppenhuhn ca. 1.5kg
2 Zwiebeln grob gehackt
1 großes Stück Ingwer, ungeschält, gehackt
1 große Karotte, grob geschnitten
1 EL Sojasauce
3 L Gemüsebrühe
3 EL Pfefferkörner
1 EL Koriandersamen
Salz

Flädle

380 ml Milch
200 g Mehl
2 Eier
1 Bund Petersilie, sehr fein gehackt
Salz
Butterschmalz
Reichlich Schnittlauch



Zubereitung:

Hühnerbrühe

Das Suppenhuhn mit dem Gemüse, der Sojasauce und Salz in einen großen Topf geben. Mit der Gemüsebrühe bedecken und die Pfefferkörner und Koriandersamen in einer Gewürzkugel begeben.

Langsam zum Sieden bringen, den entstehenden Schaum entfernen und die Brühe ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Die Brühe durch ein Sieb abgießen und das Huhn weiterverwenden.

Flädle

Milch, Ei, Kräuter und Salz verrühren. Das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Einen TL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, und so viel Teig in die Pfanne geben, bis der Boden dünn bedeckt ist. Auf beiden Seiten goldgelb backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren und auskühlen lassen.

In feine Streifen schneiden und mit der Hühnersuppe anrichten und mit reichlich Kräuter garniert servieren.

Weinempfehlung:

Kalter Weißwein oder Rosé

Kochabend:

04. Mär, 2020 / Egon