

Rezept

Kräuterflädle

Ein Rezept von Kräuterflädle, am 15.12.2025

Zutaten

50 g Butter	1 Bund gemischte Kräuter
80 g Mehl	175 ml Milch
2 Eier (M)	Salz
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (ca. 6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 1 geh. EL Butter zerlassen und leicht bräunen, bis sie nussig duftet. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Mehl, Milch, Eier und Nussbutter glatt verrühren – das geht am leichtesten mit einem Pürierstab (ersatzweise einen Schneebesen verwenden). Mit Salz und Muskat würzen, die Kräuter unterrühren. Den Teig mind. 30 Min. ruhen lassen.
4. In einer beschichteten Pfanne (ca. 20 cm Ø) nacheinander 6 dünne Pfannkuchen ausbacken: Jeweils ½ TL Butter zerlassen, 1 Schöpfkelle Teig (50-60 ml) dazugeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn darin verteilen. Pfannkuchen auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2-3 Min. backen, bis die Oberfläche nicht mehr feucht glänzt. Den Pfannkuchen wenden und in 2-3 Min. fertig backen. Auf einen Teller gleiten lassen. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen backen, bis der Teig verbraucht ist.
5. Pfannkuchen eng einrollen und in dünne Streifen schneiden. Als Suppeneinlage (z. B. in Gemüsebrühe) verwenden.