

Rezept

Pfannkuchensuppe

Ein Rezept von Pfannkuchensuppe, am 19.04.2024

Zutaten

1 Ei	1 Eigelb
6 EL Sahne	75 g Mehl
knapp 1/4 l Milch	Salz
Muskatnuss, frisch gerieben	1/2 Hand voll Kerbel
1/2 Bund Petersilie	3 EL Butterschmalz
1 l Fleischbrühe	2 EL Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Ei, Eigelb, Sahne und Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit soviel Milch verquirlen, dass ein dünnflüssiger Pfannkuchenteig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen, 30 Min. quellen lassen.
2. Die Kräuter waschen, fein hacken und unter den Teig rühren. In einer Pfanne jeweils etwas Butterschmalz erhitzen. Nacheinander darin dünne Pfannkuchen backen, sofort fest aufrollen und etwas auskühlen lassen. Die Pfannkuchen in dünne Streifen schneiden.
3. Die Fleischbrühe erhitzen. Pfannkuchenstreifen in vorgewärmte Suppenteller verteilen, mit der Brühe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.