

Rezept

# Rinderbrühe mit Frittaten

Ein Rezept von Rinderbrühe mit Frittaten, am 06.07.2026

## Zutaten

<b>1,2 l</b> Rinderbrühe	<b>1 Bund</b> Kerbel
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>2</b> Eier
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer	<b>20 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf aufkochen. Kerbel und Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. 1-2 EL gehackte Petersilie beiseitestellen.

---

2. Die Eier mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Kerbel und Petersilie unterrühren.

---

3. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Die Eier zugießen, durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen und bei kleiner Hitze ca. 1 ½ Min. backen. Wenn die Unterseite gestockt ist, die Herdplatte ausschalten und das Omelett zugedeckt in weiteren 2 Min. fertig stocken lassen. Das Omelett auf einen Teller mit Küchenpapier gleiten und abkühlen lassen.

---

4. Das Omelett in dünne Streifen schneiden. Die Frittaten in die heiße Brühe geben. Die Brühe mit übriger Petersilie bestreut servieren.