

Flädli Suppe

von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

1.875 dl Milch	
1.875 dl Wasser	
3.75 Stück Eier	
4.688 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
188 g Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen. In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.