

Flädli Suppe

von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

6.25 dl Milch	
6.25 dl Wasser	
12.5 Stück Eier	
15.6 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
625 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.
12.5 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.