

Frittattensuppe von Jungschar Burgstall

Mengen für 30 Personen

Eine kräftig-aromatische Rinderbrühe, üppig gespickt mit Pfannkuchen-Streifen – die Frittattensuppe

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/frittattensuppe-rezept-13116452.html>

15 Stück Eier

1.8 Liter Milch

1.13 kg Mehl

60 g Schnittlauch

Für die Frittatten die Eier zusammen mit der Milch verrühren. Dann das Mehl nach und nach unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig zu Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Rinderbrühe kurz aufkochen und mit Slaz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie abschmecken. Dann die Frittatten zugeben und servieren.