Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Flädlesuppe

Suppe wärmt in den kälteren Jahreszeiten

Eine der beliebtesten Suppen in Baden-Württemberg ist die Flädlesuppe. Mit Flädle sind fein geschnittene Pfannkuchenstreifen gemeint. Des Weiteren ist die Suppe als Fritattensuppe oder Pfannkuchensuppe bekannt. Wer möchte, gibt noch gemischte Kräuter in den Teig. Dadurch erhalten die Flädle noch mehr Geschmack, insbesondere wenn Maggikraut verwendet wird. Da die Flädle in einer kräftigen Brühe schwimmen sollen, empfiehlt sich, dass die Brühe mit guten Zutaten selbst hergestellt wird. Wer möchte, gibt zum Suppenfleisch auch noch ein paar blanchierte Suppenknochen, d.h. die Knochen werden erst gewaschen und haben zirka 60 Sekunden gekocht. Dann abgeschreckt und in der Rezeptur zum Suppenfleisch ergänzt. Und wer sich hier die ganze Mühe macht, der könnte gleich die doppelte Menge ansetzen. Denn so eine köstliche Brühe findet viele Freunde.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für eine kräftige **Flädlesuppe:**

Zutaten

- 800 g Rinderbrust
- 500 g Suppengemüse, grob gewürfelt

- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Pfefferkörner
- ½ Bund Petersilie
- 100 g Pilze (z.B. Champignons), halbiert
- 2½ Liter Wasser
- 2-3 EL Gemüsebrühepulver
- Zum Servieren: Schnittlauchröllchen

Für die Flädle:

- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 80 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL Öl
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Fleisch, gewürfeltes Suppengemüse, Petersilie, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Pilze mit kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und etwa 2-2,5 Stunden (ohne Deckel) leise sieden lassen.

Das Fleisch herausnehmen (und eventuell als Suppeneinlage klein würfeln).

Die Brühe durch ein Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abschmecken. Aus den Zutaten für die Flädle einen Teig rühren. In einer kleinen Pfanne mit wenig Öl dünne Pfannkuchen backen. Diese aufrollen und in feine Streifen schneiden.

Die Flädlestreifen in Suppenteller verteilen und mit der heißen Brühe begießen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.