



Unsere Rezeptempfehlung: Rindfleischsuppe mit Flädle (4 Pers.)

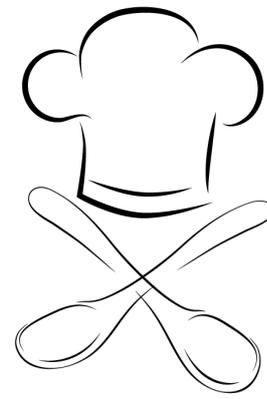
Zutaten:

Für die Brühe:

800g Rindersuppenfleisch (Querrippe/Beinscheibe)
ca. 200g Wurzelgemüse
(Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Porree)
1 EL Schmalz
1,5 L Wasser
5-7 Pfefferkörner
 $\frac{1}{2}$ EL Koriandersamen, Salz, Liebstöckel

Für die Flädle:

190 ml. Milch
1 Ei
1 TL sehr fein gehackter Liebstöckel
1 TL sehr fein gehackte Petersilie
Salz
100g Mehl



Zubereitung:

Die Brühe: Wurzelgemüse putzen, in kleine Stücke schneiden und im Schmalz scharf anbraten. Mit Wasser vorsichtig ablöschen und aufkochen. Pfefferkörner und Koriander in einem Sieb (z.B. Teeei) begeben. Das Fleisch zugeben, Hitze reduzieren und ca. 2,5-3 Std. köcheln. Halb zugedeckt, dass nicht zuviel Wasser verdampft. Schaum immer wieder abschöpfen. Mit Salz abschmecken. Liebstöckel nur die letzten 15 Min. begeben.

Die Flädle: Milch, Ei, Kräuter und Salz vermengen. Mehl dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Schmalz in der Pfanne zerlassen und mit soviel Teig füllen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Beide Seiten goldgelb backen. Die Fladen auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden.

Das Suppenfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Suppe als klare Brühe mit Fleisch und Flädle servieren. Etwas Petersilie über die Suppe streuen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Anja*