

Vorspeise

Fritattensuppe

Zutaten:

250 g Rindermark
0.35 Bund Petersilie, glatt
0.5 Bund Suppengemüse
Muskat
1 St. Zwiebeln mittelgroß
Pflanzenöl
2 St. Lorbeerblatt
1 St. Nelken
4 St. Pfefferkörner
4 St. Wacholder
Salz
Zucker
200 g Mehl
350 ml Milch
2 St. Eier

Zubereitung:

1. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Knochen darin blanchieren. Anschließend Knochen mit kaltem Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. 2. Den entstehenden Schaum mit einem Sieb oder Schaumkelle abschöpfen. 3. Nach 60 Minuten das in grobe Stücke geschnittene Gemüse hinzufügen und mitkochen. 4. Die Brühe mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und Nelke würzen und nochmal 30 Minuten köcheln lassen. 5. Die Brühe durch ein feines Sieb oder Tuch (ausgekocht und nicht in der Waschmaschine gewaschen) passieren. 6. Mehl in eine Schüssel sieben, mit den Eiern und der Milch gut verrühren. Petersilie dazugeben, mit Muskatnuss und Salz abschmecken, etwas ruhen lassen. 7. Wenig Öl oder Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, eine Suppenkelle Teig einfüllen und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Auf beiden Seiten hellbraun ausbacken und erkalten lassen. 8. Kalte Omelette zusammenrollen und "Fritatten" schneiden und erst kurz vor dem servieren in der Suppe erhitzen, da sie stark quellen.