

# Bouillon mit Flädli

für 10 Personen

2 lt. Fleischsuppe (Bouillon)  
100 gr Bratbutter



Flädlimasse:

3,5 dl Milch  
150 gr. Mehl  
3 Eier  
gehackte Petersilie  
Salz, Gewürz

1. Milch und Mehl, Gewürze in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verschlagen, bis keine Knollen mehr in der Masse sind. Eier und gehackte Petersilie beifügen und die Masse zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Bratpfanne erhitzen, mit Bratbutter ausgiessen und mit einer Suppenkelle von der Flädlimasse zugeben bis der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Die Omelette beidseitig goldgelb braten, auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden.

2. Die Flädlistreifen in die Suppentassen geben und mit einer gut abgeschmeckten Fleischsuppe aufgiessen. Gehackte Petersilie als Garnitur darüberstreuen..