

Brätstrudel-Suppe mit Brot-Würfeln und Gemüse-Einlage

Für zwei Personen

200 g Kalbsbrät	1 altbackenes Brötchen	100 g Semmelbrösel
1 Karotte	50 g Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
250 g Mehl	5 Eier	750 ml Milch
1 L Gemüsefond	Öl, Pfeffer, Salz	

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Mehl, 500 Milliliter Milch, zwei Eier und eine Prise Salz zu einem Teig kneten. Anschließend die Pfannkuchen in der heißen Pfanne ausbacken. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Das Kalbsbrät mit zwei Eiern, einem Teelöffel Petersilie, den Semmelbröseln und Salz, Pfeffer gut vermengen. Anschließend die Brätmasse auf die Pfannkuchen streichen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne, in der die Pfannkuchen gebacken wurden, ausbacken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das altbackene Brötchen in Würfel schneiden. Das restliche Ei mit der restlichen Milch und einem Teelöffel Petersilie verrühren. Die Brötchenwürfel darin ziehen lassen. Anschließend in der heißen Pfanne ausbacken. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Karotte schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Beides in den Gemüsefond geben und ziehen lassen. Die Brätstrudelsuppe mit den Brotwürfeln und der Gemüseeinlage auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nößner am 20. Dezember 2013