

Schwäbische Flädlesuppe

Für zwei Personen

1 Suppenknochen	1 Sellerie	1 Möhre
1 Stange Lauch	1 Zwiebel	100 g Mehl
100 ml Milch	1 Ei	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Erdnussöl
Salz	Pfeffer	

Den Sellerie kleinschneiden, die Möhre von den Enden befreien, schälen und kleinschneiden, die Zwiebel abziehen und mit dem Lauch ebenfalls kleinschneiden. Das Gemüse und den Knochen in kochendes Wasser geben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. 50 Milliliter Milch mit 50 Millilitern Wasser, dem Mehl, dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem dicken, glatten Teig verrühren. Nach und nach mit 50 Millilitern Milch und 50 Millilitern Wasser verdünnen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen, den Teig in die Pfanne geben und die Flädle sehr dünn ausbacken. Anschließend aufeinander stapeln und in feine Streifen schneiden. Den selbstgemachten Gemüsefond abgießen, mit dem fertigen Gemüsefond abschmecken. Die Flädle mit dem heißen Fond übergießen, auf Tellern anrichten und mit geschnittenem Schnittlauch servieren.

Klaus Bolz am 10. Februar 2015