

Rind-Suppe mit Frittaten-Strudel

Für 4 Personen

Für die Frittatenstrudel:

35 g Mehl	Salz	frisch geriebene Muskatnuss
100 ml Milch	1 Ei	1-2 EL zerlassene Butter
Butter	150 g Schweinswürstelbrät	3 EL Sahne
1 TL Petersilienblätter	mildes Chilisalز	frisch geriebene Muskatnuss
1 Msp. Zitronen-Abrieb		

Außerdem:

11,2 l Rinderbrühe	Muskatnuss	2 EL blanchierte Gemüserauten
1 Liebstöckelblatt	1 EL Schnittlauchröllchen	Sherry

Für die Frittaten das Mehl mit je 1 Prise Salz und Muskatnuss in eine Rührschüssel geben. Die Milch dazugießen und alles mit einem Schneebesen glatt rühren, das Ei unterrühren und zuletzt die zerlassene Butter hinzufügen. Den Teig mindestens 20 Minuten ruhen lassen. In einer kleinen Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) etwas Butter zerlassen. Den Teig darin portionsweise bei milder Hitze zu 4 dünnen Pfannkuchen ausbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung das Brät mit der Sahne glatt verrühren. Die Petersilie unterrühren und alles mit Chilisalز, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. Die Pfannkuchen jeweils dünn mit der Brätmischung bestreichen und kompakt aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und in einem Topf in 90°C heißem Wasser 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und kurz abkühlen lassen, aus der Folie wickeln und schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zum Servieren die Brühe in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin einige Minuten ziehen lassen. Jeweils etwas Muskatnuss in vorgewärmte tiefe Teller reiben, die Frittatenstrudelscheiben darauflegen und die Brühe samt Gemüserauten darübergießen. Mit Liebstöckel und Schnittlauch bestreuen und nach Belieben noch jeweils mit 1 Spritzer Sherry beträufeln.

Alfons Schuhbeck am 09. Oktober 2020